

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

**Riesling
trocken & süß
Spätburgunder
Libanon**



ROMANIK MIT HINDERNISSEN

Jahrelang stand das neue romanische Weinrecht in Deutschland nur auf dem Papier. Bis eine Gruppe Winninger Winzer um Reinhard Löwenstein Nägel mit Köpfen machte

ADEL BIS ZUM BITTEREN ENDE

Als Erwein Graf Matuschka, die Gallionsfigur des deutschen Weins, seinem Leben ein Ende setzte, stand der Schuldige schnell fest: eine raffgierige Bank. enos wollte es genauer wissen

TOTE HOSEN LEBEN LÄNGER

„Unplugged“ nannte Nahewinzer Martin Tesch einen seiner Weine. Und verlor auf einen Schlag 40 Prozent seiner Kunden. Die Rettung kam in Gestalt von Punkrockern

WEIN-LAND-SCHAF(F)T

Schön sind sie, unsere Weinlandschaften. Ihre Ästhetik aber verrät ganz unterschiedliche Beziehungen des Menschen zur Natur. Oder besser: zur Kultur, die er selbst geschaffen hat



KAISERIN SISIS JUNGBRUNNEN, VON UNS GERETTET.



Trinkbrunnen im Sprudelhof
Bad Nauheim, 1898 besucht
von Elisabeth (Sisi) von
Österreich-Ungarn.
Mehr über die Geschichte
dieses Denkmals:
www.dieganzegeschichte.de

Eines von vielen tausend
geförderten Denkmalen.

Wir erhalten Einzigartiges.
Mit Ihrer Hilfe.

Spendenkonto

IBAN: DE71 500 400 500 400 500 400
BIC: COBA DE FF XXX, Commerzbank AG

www.denkmalschutz.de



DEUTSCHE STIFTUNG
DENKMALSCHUTZ

Wir bauen auf Kultur.



Natur oder Kultur? Das fragen wir uns gleich zweimal in dieser Ausgabe von enos, sowohl in unserer Titelgeschichte „Wein-Land-Schaf(f)t“, als auch im Interview mit Reinhard Löwenstein über dessen Initiative, das seit 2008 im Prinzip auch hierzulande geltende romanische Weinrecht in die deutsche Realität zu überführen: Beides im Grunde Themen, die auch Bestandteil der seit einiger Zeit in der Weinwelt geführten Diskussion, was „natürlicher Wein“ ist oder sein kann, sind oder sein sollten.

Zwar fußt der Trend zum Naturwein in gewisser Weise auf der Bewegung hin zum biologischen oder gar biodynamischen Weinbau, **die Diskussion um ihn wird aber paradoxerweise oft so geführt, als betreffe das „Natürliche“ nur oder zumindest vorwiegend Fragen der Kellerwirtschaft, des Weinmachens:** Von Schwefelzugabe und Filtration, vom Gebrauch von Reinzuchthefen, Maischestandzeit und oxidativem Ausbau der Weine ist da meist die Rede. Weniger hingegen von Weinbautechniken, von den natürlichen Parametern Boden oder Klima und von Biodiversität im Weinberg – obwohl das eigentlich ausnahmslos Punkte sind, die wirklich mit der so genannten „natürlichen“ Seite des Weins zu tun haben.

Ansonsten liegt der Schwerpunkt dieses Hefts auf Deutschland. Wir erzählen die Geschichte des Winzers Martin Tesch aus Langenlonsheim an der Nahe, dem Punkrocker dabei halfen, sein Weingut vor dem Aus zu bewahren. Einem Aus, das drohte, weil den Kunden der „undeutsche“ Weinname „Unplugged“ auf einem der Etiketten Teschs nicht gefiel. **„Durch meine deutsche Kehle wird kein Tropfen Tesch-Wein mehr rinnen“**, hatte sich der Winzer anhören müssen und auf einen Schlag 40 Prozent der Direktkunden verloren.

Außerdem fuhren wir in die Pfalz, um herauszufinden, was eigentlich aus den verschiedenen Barrique-Foren geworden ist, die in den 1990er Jahren in Deutschlands Weinszene so viel von sich reden machten. So richtig scheinen deren Mitglieder derzeit nicht immer zu wissen, wohin die Reise geht.

Vor allem aber versuchten wir zu verstehen, **warum eine der Lichtgestalten des deutschen Weinbaus, der Rheingauer Erwein Graf Matuschka-Greifenclo von Schloss Vollrads, Ende der 1990er Jahre seinem Leben ein Ende setzte.** Wir unterhielten uns mit einem seiner langjährigen Vertrauten und fanden heraus, dass der gängige Erklärungsversuch – hier eine böse, raffgierige Bank, da der arme, hoch verschuldete Winzer – mit der Realität nicht viel zu tun haben kann.

Natürlich berichten wir auch über die noch ausstehenden Ergebnisse – Silvaner, Weißburgunder und Sauvignon blanc waren ja im letzten Heft schon „dran“ – unserer alljährlichen Challenges für deutsche Weine: diesmal von den Rieslingen und den Spätburgundern. Die eine oder andere Überraschung dürfte wieder dabei sein.

In der Hoffnung, Ihnen auch mit dieser Ausgabe von enos wieder ein paar schöne Schmöckerstunden beschert zu haben

Reinhard Löwenstein

INHALT

ORTSTERMIN 6

Rioja: Eimerweise +++ Südtirol: Lagrein, umzingelt

10 **WEIN-LAND-SCHAF(F)T** Titel:

Schön sind sie, unsere Weinlandschaften. Ästhetische Natur, sollte man denken. Dabei hat unser Weinbau mit Natur nicht viel zu tun. Unsere Bildreportage zeigt Kultur-, oft sogar ausgesprochen monokulturelle Landschaften. Ihr Reiz liegt in dem, was der Philosoph Hegel nicht zum Naturschönen, sondern zum Kulturschönen gerechnet hätte.

30 **ROMANIK MIT HINDERNISSEN** Interview:

Bereits seit 2008 gilt in Deutschland offiziell nicht mehr das germanische, sondern das romanische Weinrecht. Theoretisch! In der Praxis dauerte es zehn Jahre, bis eine Gruppe Winninger Winzer um Reinhard Löwenstein es schaffte, aus (gesetzgeberischen) Worten (weinbauliche) Taten werden zu lassen.

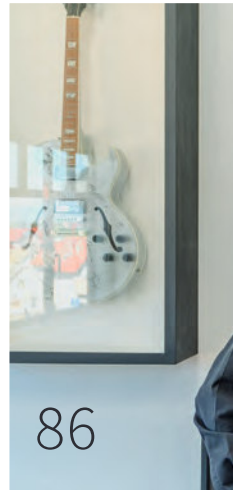
42 **ADEL BIS ZUM BITTEREN ENDE** Portrait:

Er war die Gallionsfigur schlechthin des deutschen Weinbaus in einer Zeit, als Deutschlands Rieslinge langsam, Schritt für Schritt international wieder salonfähig wurden. Er war der Glamourfaktor, in aller Welt unterwegs, 1997 setzte Erwein Graf Matuschka-Greiftenclau seinem Leben ein Ende. enos wollte wissen, warum.

WEINKAUF IN ... MÜNCHEN 52
Stahl statt Stuck

SCHLÜRFEN IM GLAS 54
Thomas A. Vilgis erklärt, was beim Schwenken des Weins im Glas geschieht.

VINUM VERITASQUE 55
Liegt im Wein wirklich die Wahrheit, fragt sich Eckhard Supp.





Hintergrund:

HOLZKLASSE – GEGEN 56 DEN STROM

Es sind Reminiszenzen längst vergangener Zeiten: Deutschlands Barrique-Foren entstanden, als der Ausbau von Weinen im kleinen Eichenholzfass hierzulande noch als revolutionär galt. Inzwischen fürchtet mancher Weinfreund das Wörtchen Barrique wie der Teufel das Weihwasser. Und die Foren? enos versuchte herauszufinden, was aus ihnen wurde.

Riesling
trocken & süß
Spätburgunder
Libanon

62 FLÜSSIGE TRÄUME

Trockene Klasse +++
Rieslingschmankerl +++ Pfalz ist
Spitze +++ Zwischen den Fronten



Kurzkrimi:

NESSUN DORMA 70

Commissario Alessandro di Zampone kann nicht mehr. Vierunddreißig Mal hat er jetzt diese Geschichte von der Katze und der Piccatina Pavarottis anhören müssen. Nur, wer hat den toten Busfahrer wirklich auf dem Gewissen?

82 ZIMMER MIT WEIN

Wein im Milchwald

84 FLASCHENGESCHICHTE

Eingemauert

Reportage:

TOTE HOSEN LEBEN LÄNGER 86

„Unplugged“ nannte Nahewinzer Martin Tesch einen seiner Weine. Und verlor auf einen Schlag 40 Prozent seiner Kunden. Die Rettung kam in Gestalt von Punkrockern.

94 HERR ÜBER SECHS ÖFEN

Bertus Basson ist einer der umtriebigen Küchenchefs Südafrikas, „Overture“ heißt sein neuestes Restaurant. Für enos kochte er eine Lammschulter mit Gemüse.



Fotos: Eckhard Supp

RUBRIKEN

Cartoon 4

Produkte - News 5

News 79 – 81

Im nächsten enos 97

IMPRESSUM

Redaktion enos

Perckentinweg 27 a

22455 Hamburg

Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556

Internet: www.enos-mag.de

E-Mail: redaktion@enos-mag.de

Herausgeber und Chefredakteur

Dr. Eckhard Supp (esupp@enos-mag.de)

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Bertus Basson, Jakob Becker, Birger Butenschön, Angela Eßer, Elisabeth Füngers, Dirk Helmrich, Reinhard Löwenstein, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Lennart Wenk

Artdirection / Layout

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg

Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556

E-Mail: info@enos-mag.de

Anzeigenleitung

Dietrich Engler Medienberatung

Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt

Tel: 069-96201777, Fax: 069-94598421

E-Mail: d.engler@t-online.de

Anzeigenpreise

Preisliste 05, gültig ab 1.1.2019

Vertrieb Handelsauflage

VU Verlagsunion KG

Messberg 1, 20086 Hamburg

Tel: 040-30191800

Abo-Verwaltung und Einzelheftbezug

enos-Leserservice PrimaNeo GmbH & Co KG

Postfach 104040 20027 Hamburg

Tel: 040-236703702, Fax: 040-23670301

E-Mail: enos@primaneo.de

Herstellung

Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag

Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn

Tel: 05251-1530, E-Mail: info@bonifatius.de

enos erscheint viermal jährlich

Jahresabonnement: 39,00 €

Einzelheftpreis: 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Copyright®

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch

Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische

Wiedergabe, Tonträger jeder

Art, auszugsweisen Nachdruck oder

Einspeicherung und Rückgewinnung in

Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind

vorbehalten. Fotokopien für den persönlichen

und sonstigen eigenen Gebrauch

dürfen nur von einzelnen Beiträgen als

Einzelkopien hergestellt werden.

Umschlagfoto: Eckhard Supp

enos verkostet mit dem Stölzle Power

Weinkelch von Stölzle Lausitz



Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



SAUFEN IST IN

Wer glaubt, beim Wein ginge es um Genuss, um Kultur, um Zivilisation, um Rituale, der könnte in jüngerer Zeit angesichts so manches Beitrags in sozialen Medien vom Glauben abfallen. Da steht nicht selten eher die konsumierte Alkoholmenge im Vordergrund der Bekundungen; Weine werden nicht danach beurteilt, welche Komplexität und Tiefe sie bieten, sondern wie schnell die Flasche leer ist und wie viel man „störungsfrei“ schlucken kann. Als „trinkig“ gelten solche Weine dann, und manche Winzer glauben, derjenige Wein sei am besten, dessen Flasche als erste leergetrunken ist. Dass Wissenschaftler in Untersuchungen zum Schluss kamen, es seien eher die einfachen, qualitativ „unauffälligen“ Getränke, die am schnellsten geschluckt werden, haben wir in enos bereits erörtert.

Die Theorie zur alkoholisierenden Praxis will jetzt offenbar ein Buch aus der Feder von Mark Forsyth liefern, das kürzlich im Verlag Klett-Cotta erschien. Unter dem Titel „Eine kurze Geschichte der Trunkenheit, Der Homo alcoholicus von der Steinzeit bis heute“ (Stuttgart 2017, 272 Seiten, 20 Euro) wird nicht so sehr dem Genuss des Faszinosums

mit Namen Wein, sondern dem Rauschmittel Alkohol der Hof gemacht. Nun mag manch einer Gefallen an einer solchen Betrachtung finden, der Weinbranche sollte die Perspektive nicht gefallen: Wem es auf den Alkohol ankommt, der kann ja auch einfach zu Hochprozentigem greifen – die Auswahl wäre riesig und der Effekt deutlich größer als beim Wein.

Wahrscheinlich sollte man von einem solchen Buch nicht allzu viel erwarten, aber da die „Geschichte der Trunkenheit“ immerhin einen gewissen Anspruch – und sei es nur den der Geschichtsschreibung – erhebt, muss es sich an diesem auch messen lassen. Außer einer Unzahl Anekdoten und Bonmots bieten die 272 Seiten allerdings nicht allzu viel. Da wird gleich in der Einleitung unsäglich geschlussfolgert und verallgemeinert – nach dem Muster: dass Alkoholkonsum die Gewalt fördert, kann nicht stimmen, denn ich (der Autor des Buches) trinke und habe noch nie jemanden geschlagen –, und wenn die Argumentationskette zu dünn wird, greift Forsyth zu krampfhafter Vulgärrhetorik. „Scheiße noch mal“ oder „Sie pissen also quasi Bier“ sind stilistische Anwandlungen, die zum Geschwurbel des Buches passen.

Es wird noch schlimmer. „Fast jede Kultur auf der Welt verfügt über Stoff. Die einzigen, die nicht allzu scharf darauf waren – Nordamerika und Australien –, wurden von denen kolonisiert, die ein positives Verhältnis dazu hatten.“ Absurder geht es nicht. Die Eingeborenen Amerikas und Australiens wurden also von Mächten kolonisiert, deren Überlegenheit im Alkoholkonsum lag? War es nicht vielleicht doch so, dass diese Völker kolonisiert wurden, weil man es schaffte, sie mittels des für sie ungewohnten Alkohols zu „narkotisieren“. Um sie dann, ganz ohne selbst notwendigerweise einen Tropfen „intus“ zu haben, in unglaublichen Massakern abzuschlachten zu können? Es gibt Bücher, die sollte man lesen. Und solche, die darf man getrost ignorieren. Die „Geschichte der Trunkenheit“ gehört ohne Frage zu letzteren.

SCHNAPS IST OUT

Während der Wein- und Schaumweinkonsum in Deutschland seit dem Millenniumswechsel mit 24 bis 25 Litern Litern pro Kopf relativ stabil ist, hat sich der Konsum von Spirituosen nach bereits kräftigen Einbrüchen in den 1980er und 1990er Jahren weiter nach unten orientiert und mit

knapp fünfeinhalb Litern auf niedrigem Niveau eingependelt, das weit von den früher einmal acht Litern pro Kopf und Jahr entfernt ist.

Da auch der Bierkonsum rückläufig ist, ist Wein das alkoholische Getränk mit dem stabilsten Absatz. Bei den nichtalkoholischen Kaltgetränken legten Wasser und Soft Drinks zu, Fruchtsäfte verloren leicht. Kaffee und Tee konnten ebenfalls Zugewinne verbuchen.

Mit seinem Stillweinabsatz von knapp über 20 Millionen Hektolitern liegt Deutschland international laut Angaben des Internationalen Weinbüros in Paris jetzt weltweit an vierter Stelle, nur der US-amerikanische, der französische und der italienische Markt setzen noch größere Weinmengen ab, China folgt in dieser Perspektive auf Rang fünf, belegt aber hinsichtlich des Umsatzes schon jetzt den zweiten Platz.

Eimerweise

Ethnologen wissen, dass in eingeborenen Kulturen Afrikas, Asiens oder Ozeaniens das Vernichten größerer Mengen Lebensmittel zu den wichtigsten Komponenten säkularer oder sakraler Zeremonien und Feste gehört. In ihnen konnte sich ein Stammeschef seiner Macht vergewissern, wurde den unterschiedlichsten Gottheiten gehuldigt. In Spaniens Weinbau hat sich diese Art Ritual trotz der jahrhundertealten Herrschaft des Katholizismus offenbar bis heute gehalten.

Im Städtchen Haro im Rioja-Gebiet gehen die Teilnehmer dabei am 29. Juni jedes Jahres, dem Tag der Apostel Peter und Paul, richtig zur Sache. Wenn man sich bei ähnlichen Anlässen andernorts gerne gegenseitig mit Trauben, Orangen oder auch Tomaten bewirft, greifen die Schlachtteilnehmer in Haro zur Wasserpistole, zur Flasche oder gleich zum Eimer und spritzen, sprühen oder schütten sich liter-, wenn nicht gar hektoliterweise fertigen Rotwein über die Häupter.

Bis zu 70.000 Liter Rebensaft werden bei dieser Schlacht in der Regel vernichtet. Ob allerdings dieser Wein bei anderweitiger, „bestimmungskonformerer“

Die Vernichtung großer Mengen Lebensmittel war immer fester Bestandteil eingeborener Zeremonien und Feste

Verwendung bekömmlich gewesen wäre oder gut gemundet hätte, darf bezweifelt werden. Immerhin wäre diese Art der Entsorgung vielleicht eine Möglichkeit für Weinbaugebiete mit Absatzschwierigkeiten oder zu vielen schlechten Jahrgängen. Im

Bordelais und im Burgund könnte man sich auf diese Weise des einen oder anderen Grand Crus entledigen, in Deutschland vielleicht der Weine von VDP-Gütern, die der Mitgliedschaft nicht mehr würdig sind.





Foto: James Sturcke / Alamy Stock Photo



Foto: Kellerei Muri-Gries

Lagrein, umzingelt



Allzu viel ist nicht mehr von ihnen übrig. Einst standen in der Ebene von Gries, einem Stadtteil der Südtiroler Hauptstadt Bozen, dreimal mehr Lagreinreben als heute. Einst, das war vor dem Ersten Weltkrieg. Da war Gries noch eine eigenständige Marktgemeinde. Dann kamen zunächst die Eingemeindung, dann die unaufhaltsame Urbanisierung. Weinberg um Weinberg musste weichen, und diese Entwicklung hat auch heute noch kein Ende gefunden. Zu attraktiv ist die Lage am Zusammenfluss von Etsch und Eisack, zu schön die umgebende Landschaft, zu verführerisch das Klima an den nach Süden ausgerichteten Hängen. Was sich andere Weinbaustädte wie etwa Wien, Rom, Adelaide oder Santiago stolz ans imaginäre Revers heften, dass sie nämlich Heimat eigener Weinbaugebiete auf ihrem Stadtgebiet sind, scheint oder zumindest schien hier lange nur eine lästige Reminiszenz der Vergangenheit. Dass nicht auch noch die letzten Stöcke der Rotweinsorte Lagrein aus Gries verschwunden, dem Beton gewichen sind, ist sicher auch der Tatsache geschuldet, dass ihre Weine in jüngerer Zeit zunehmend Anerkennung finden. Der Weinberg Klosteranger der Klosterkellerei Muri-Gries etwa genießt heute Bestandsschutz, und auf anderen Rebflächen der Nachbarschaft darf nur noch gebaut werden, wenn der Winzer Eigenbedarf anmeldet.


Insgesamt wird Lagrein in Südtirol heute auf gut 500 Hektar Weinbergsfläche kultiviert und auch über Italiens Grenzen hinaus zunehmend populärer. Das ist auch gut so, denn die farbintensiven, fruchtbetonten Weine der Rebsorte haben sich in den letzten Jahren zu echten Geheimtipps entwickelt, die nicht selten zu Preisen von 20, 30 oder gar mehr als 40 Euro angeboten werden.

Bildreportage

WEIN-LAND- SCHAF(F)T

■ von Eckhard Supp





Schön sind sie, unsere Weinlandschaften. Meist jedenfalls. Das kann auch der genießen, der nicht in die Tiefen der Hegel'schen Abhandlungen zum Primat des Kunstschönen über das Naturschöne aus den „Vorlesungen über die Ästhetik“ einsteigen will. Dessen Fragestellung hatte impliziert, dass wir das Ästhetische der Natur, das Naturschöne im Grunde überhaupt erst durch die Brille unserer kulturellen Prägung wahrnehmen können. „Die Naturschönheit ist nur schön für anderes, d. h. für uns“, weiß er. So dürfte beim Naturfreund der Anblick von Urwaldchaos im Bayerischen Wald deutlich mehr Glücksgefühle auslösen als das eine oder andere Bild von Weinbaulandschaften der folgenden Seiten. Bei vielen anderen Menschen dagegen ist es wohl umgekehrt. Dabei hat das, was sämtliche dieser Fotografien eint, nicht wirklich viel mit Natur zu tun. Sie zeigen nämlich ausschließlich Kulturlandschaften, und zwar in deren bei vielen Menschen meist verhassten Ausprägung, der Monokultur. Der Reiz vieler Landschaften liegt in dem, was bei Hegel sicher zum Kunstschönen gerechnet worden wäre, in einer kulturellen Leistung des Menschen. Sie haben, wie es der Philosoph gekonnt verklausuliert, „... ein Inneres, einen Inhalt, und ein Äußeres, welches jenen Inhalt bedeutet, charakterisiert; das Innere scheint im Äußeren und gibt durch dasselbe sich zu erkennen, indem das Äußere von sich hinweg auf das Innere hinweist.“ Es sind farbliche, graphische Muster, Linien, Flächen, Lichtkontraste, die uns bei solchen Weinlandschaften visuelles Vergnügen bereiten. Wie im Fall dieses Pinot-noir-Weinbergs im Russian River Valley des kalifornischen Sonoma County. Dessen ästhetischer Eindruck entsteht durch das Zusammenspiel der Rebenzeilen, des Landes in seiner geomorphologischen Ausformung und schließlich des Menschen, der das Zusammenspiel von Reben und Formen vollendet, der das Schöne geschaffen hat: Wein-Land-Schaf(f)t eben!

Es gibt Weinberge, die dürften auch beim wohlwollendsten Betrachter keine romantischen Gefühle auslösen. Ihre Rebstöcke stehen wie die Zinnsoldaten, zwischen ihnen nicht die Spur eines Grashalms oder gar von Unkraut. Der Boden ist totgespritzt, von schweren Traktoren zu betonartiger Konsistenz verdichtet. Es sind wohl diese Rebfelder, die



Fotos: Eckhard Supp

Freunde individueller Gewächse verächtlich als Industrieweinbau abtun, um deren Weine sie einen großen Bogen machen.

Nun können Äußerlichkeiten bekanntlich täuschen, und nicht selten – wie etwa im südaustralischen Coonawarra-Gebiet, aus dem dieses Bild stammt – werden aus den Trauben solcher Reben sogar gute Weine erzeugt. Das mag den Weintrinker freuen,

der Umwelt hilft es eher nicht. Und ob die chemischen Mittel, mit denen hier gearbeitet wird, sich am Ende im fertigen Wein wiederfinden, ist umstritten, aber nicht unwahrscheinlich.

Eine gewisse ästhetische Qualität kann man dabei auch diesen Weinbergen nicht absprechen – wenn man denn ein Freund gerader Linien und geometrischer Figuren ist. Um aber noch einmal

Hegel zu bemühen – „das Innere scheint im Äußeren und gibt durch dasselbe sich zu erkennen“ –, könnte man auch mit Fug und Recht behaupten, dass in dieser Art Ästhetik wenig und vor allem karger Inhalt „im Äußeren“ widerscheint – jedenfalls von Inhalt im Sinne von Persönlichkeit, Charakter, Eigenständigkeit der aus den hier reifenden Trauben produzierten Weine.



Bio ist in aller Munde. Bio für die Umwelt, Bio für die Gesundheit und ... Bio für's Supermarktregal. Chile, ein Land, in dem allein aus klimatischen Gründen die Weinberge kaum oder gar nicht gespritzt werden müssen, bietet dem Bio-Weinbau quasi ideale Voraussetzungen. Das hindert die Erzeuger aber nicht daran, den Weinbau in industriellem Maßstab zu organisieren, wie hier beim Weingut Cono Sur im Valle de Colchagua. Von irgendwo her müssen die großen Mengen Bio-Weine, die in den Weinregalen angeboten werden, ja kommen.

Klar, die Blumen in jeder zweiten Reb-gasse sehen hübsch aus – den ästhetischen Bedürfnissen des Betrachters ist zur Gänze Genüge getan –, und vielleicht dienen sie nach dem Unterpflügen sogar als guter, natürlicher Dünger. Aber ansonsten ist diese Art des „Bio“-Weinbaus so naturfreundlich und nachhaltig wie ein Stück Autobahn mit Raseneinsaat am Seitenstreifen. Wie wir vor einiger Zeit in anderem Zusammenhang schrieben, zeugt nämlich nicht jede Grasnabe auch von

Blümchen zwischen den Reben sind noch keine Biodiversität

biologischer Landwirtschaft. Wirklich nachhaltige Bewirtschaftung wäre so gestaltet, dass sie die Biodiversität der Weinberge fördert, anstatt die Flora auf eine hübsche Blume oder ein Allerweltsgras zu reduzieren. Und man darf ruhig davon ausgehen, dass die Weine aus einem solcherart gestalteten „Bio“-Wingert nicht eine Spur weniger industriell, nicht einen Hauch individueller, charaktvoller oder eigenständiger sind als die von den „Industrie“-Weinbergen der Vorseiten.







Es übersteigt jegliche Vorstellungskraft, wo Menschen überall Weinberge angelegt haben und noch anlegen. Man findet sie in über 3.500 Meter Höhe im tibetanischen Hochland, in unzugänglichen Andentälern, im kalten Norden und im heißen Süden, an steilsten Flusshängen wie in ausgedehnten Schwemmlandebenen. Und in der Wüste! Von der israelischen Negev-Wüste weiß man, dass sie zur Zeit des Nomadenvolkes der Nabatäer,

im ersten Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung, eine blühende Landschaft war. Übrig geblieben sind davon Sand und Felsen, so weit das Auge reicht, und nur, wenn periodische Regenfälle die Wadis, die ausgetrockneten Flussläufe der Negev, einmal wieder in reißende Ströme verwandeln, ähnelt die Landschaft für kurze Zeit ihrem alttestamentarischen Zustand. Und doch gibt es hier Weinfelder, aus deren Trauben im einen oder andern Fall sogar exzellen-

te Weine gekeltert werden. Sie beziehen ihr Wasser aus unterirdischen Seen oder, ganz prosaisch, aus den Kühlsystemen einer militärischen Nuklearanlage. Warmes Wasser aus einem Atommeiler nährt übrigens auch die 0,1 Hektar Reben im hohen Norden, im finnischen Olkiluoto, wobei der Weinbau hier, im Unterschied zum israelischen, nur experimentellen Charakter hat und seine Resultate nicht einmal ansatzweise an die Qualität der Negev-Weine heranreichen.



Trotz aller Tendenzen zur Großfläche, zur Rationalisierung, zur Flurbereinigung und zum industriellen Weinbau gibt es in den Anbaugebieten der Welt noch immer unzählige erhaltenswürdige Biotope. So wie hier, im portugiesischen Dourotal, wo verwunschene Laubengänge, uralte Terrassen und ausgetretene Treppen noch vielerorts Weinbauromantik pur verströmen. Das Bedeutsame an solchen Weinbergen ist nicht so sehr, dass sie vollständig „bio“ oder gar „biodynamisch“ bewirtschaftet werden – obwohl auch das im Idealfall dazugehört –, sondern, dass sie der einheimischen Fauna und Flora Lebens- und Rückzugsräume bieten.

Wenn überhaupt von Natur und vom Naturschönen im Weinbau gesprochen werden kann, dann sind es diese Flecken, die nicht selten – und zum Glück – vom Menschen in seiner rücksichtslos gestaltenden, alles rationalisierenden Wut einfach vergessen wurden. Hier nisten Vögel, vermehren sich Insekten, Eidechsen oder auch Schlangen, grasen gelegentlich Ziegen und


Verwunschene Laubengänge verströmen Weinromantik pur

sorgen Schafe dafür, dass der Wildwuchs die Reben nicht überwuchert. Zum Glück gibt es mehr und mehr Winzer,

die sich für den Erhalt solcher Lebensräume und den Schutz der Artenvielfalt einsetzen. Im Burgund pflanzen sie wieder Bäume in ihre Weinberge, in Österreich sorgen sie für den Erhalt der dichten, traditionellen Hecken zwischen den Rebgärten, an der Mosel setzen sie Weinbergspfirsiche, und in Südafrikas „Cape Floral Kingdom“ renaturieren sie komplette Weinbergflächen.







Selten wird der Eingriff des weinbauenden Menschen in die Natur deutlicher als dort, wo er Mauern baut und mit ihrer Hilfe Terrassen anlegt. Trocken gemauert oder gemörtelt, geben diese Mauern Reben wie Weinbergarbeitern auch an den steilsten Hängen Halt und Schutz. Nicht immer fallen sie dabei allerdings so ins Auge wie hier im schweizerischen Aigle, einem der wichtigsten Weinbauorte des Chablais im Kanton Waadt, oder auch wie am Nordufer des benachbarten Genfer Sees. Und auch nicht immer bieten sie ein so ästhetisches Bild.

Im Unterschied zu vielen Formen des industriell-rationalisierten Weinbaus stehen diese Mauern einem harmonischen Miteinander von Natur und Landwirtschaft nicht zwangsläufig im Weg. Oft werden die von ihnen gestützten Terrassen zwangsläufig bodenschonend, das heißt ohne den Einsatz großer, schwerer Maschinen bearbeitet, bieten sie Fauna und Flora Nischen zum Überleben und regulieren darüber hinaus auch das Mikroklima – im besten Falle zugunsten perfekt gereifter Trauben. Mühevoll sind der Bau und die Bewirtschaftung solcher Terrassen allemal. Wie die Landschaft, so muss auch der Wein auf ihnen immer noch im wahrsten Sinne des Wortes „geschafft“ sein.





Falsche Identitäten helfen nicht beim Marketing

Weinlandschaften können sich so etwas wie falsche Identitäten zulegen. Sie wirken, als wollten sie andere imitieren, etwas scheinen, was sie in Wahrheit nicht sind. Brasiliens Vale dos Vinhedos im südlichen Bundesstaat Rio Grande do Sul etwa hat rein äußerlich mit unseren Vorstellungen von

Brasilien wenig zu tun. Vor allem, wenn der Nebel das „etwas zuviel“ an nicht-europäischen Pflanzen und die Schriftzüge an den Gebäuden der Kellerei Mio-lo verdeckt, könnte man glauben, die Toskana und nicht das Land der Tropen und des Samba läge einem zu Füßen. Die noch jungen Zypressen tragen das Ihre zu diesem Eindruck bei. Erst ein genauerer Blick macht dann den Unterschied. Statt Sangiovese



tragen die Stöcke hier Tempranillo, Tannat, Syrah oder Merlot, und auch die vielen wurzelechten, knorrigen Rebstöcke rechts und links der modernen, neu angelegten Rebzeilen sind ein deutlicher Hinweis, dass hier nicht Italien ist. Ob dieses „Mimikri“ damit zu tun hat, dass der Weinbau in Rio Grande do Sul von europäischen, häufig sogar italienischen Einwanderern geschaffen wurde, kann man nur ahnen.

Tatsache ist, dass dieses „Reisen unter falscher Identität“ zwar zur Schönheit der Landschaft beitragen, hinsichtlich des Weinmarketings aber auch Probleme generieren kann. Es könnte beispielsweise einer der Gründe dafür sein, dass sich die Winzer des Vale dos Vinhedos und angrenzender Gebiete bis heute kaum Gedanken darüber gemacht haben, was denn die Originalität ihres Weinangebots ausmacht,

was auf den Märkten dieser Welt ihre „Unique Selling Proposition“, wie es im Marketing heißt, ist. Fragt man die tatsächlichen oder Möchtegern-Weinexporteure in Rio Grande do Sul, warum Weinfreunde in Europa ausgerechnet brasilianische Weine trinken sollten, was diese auszeichnet, was sie einzigartig und unverwechselbar macht, erntet man oft nur Schweigen und Achselzucken.




Die europäische Weinbaukultur ist uralte. In Mitteleuropa, wie hier im Moseltal, geht sie bis auf die Zeit der römischen Legionen zurück. Die teilweise mehr als hundert Jahre alten, wurzelechten Rebstöcke und die noch älter wirkenden, verwitterten Terrassenmauern und Natursteintreppen am Traben-Trarbacher Hühnerberg etwa wirken, als stammten sie noch aus jener Zeit. Die Ästhetik dieser Rebanlagen hat mit den strengen Linien und Figuren des industriell betriebenen Weinbaus nicht viel gemein, man meint, ihnen Persönlichkeit und Charakter der Weine, die sie hervorbringen, fast ansehen zu können.

Auch Mauern und Treppen sind von den sterilen Rebassen des großflächigen Massenweinbaus weit entfernt. Vor allem sind sie Heimat einer erstaunlichen Fauna und Flora, die alleine letzten Endes über das Vehikel indigener Fermente und Enzyme für ausdrucksstarke Weine, individuelle Weine sorgen können. Im Falle der Mosel sind Mauern und Treppen natürlich aus den Schiefen geschichtet, die diese Landschaft prägen – sie bilden einen Teil der natürlichen Voraussetzungen, die wir gerne simplifizierend als „Terroir“ apostrophieren. Beton wurde in dieser Gegend früher gar nicht und wird selbst heutzutage noch eher selten in die Hänge gegossen.





The image is a painting of a landscape. The upper portion shows rolling green hills shrouded in a thick, white mist or fog. In the foreground, a small village with several buildings and a church spire is visible, nestled in a valley. The overall style is soft and atmospheric, with a focus on light and color.

Dass Weinberge und Weinfelder in der Regel monokulturell angelegt und bewirtschaftet werden, heißt nicht, dass sie nicht mit anderen Formen der Nahrungsmittel- oder Getränkeerzeugung koexistieren können. In der südlichen Toskana etwa sind die ausgedehnten Getreidefelder der Crete Senesi unmittelbare Nachbarn der Reben des großen Brunello di Montalcino – das Foto wurde von der Stadtmauer der hoch gelegenen Gemeinde Montalcino aus aufgenommen, die Crete Senesi erstrecken sich bis zum Horizont. Hier hat die Landschaft einen ganz eigenen ästhetischen Reiz, der unzählige Fotografen und

Maler dazu verführt hat, sich ihnen in ihren Arbeiten ausgiebig zu widmen.

Im Piemont, der Heimat der großen Nebbiolo-Gewächse Barolo und Barbaresco wiederum suchen die Menschen mit ihren Hunden von den ersten herbstlichen Tagen an nach weißen Albatruffeln. Aus den über Weinbergen und Tälern thronenden Dörfern steigen sie hinab in die feuchten, kühlen Täler und lassen ihre gut trainierten Tiere dort nach den wertvollen Knollen schnüffeln.



Unser Bilderbogen schließt mit einer Landschaft, in der das Naturschöne – Flüsse, Seen und faszinierende Berge mit ihren Gletschern – zusammen mit der Kulturleistung Weinberg selbst zum Gegenstand der Kunst, zum Kunstschönen geworden ist. Es ist die Region Central Otago auf der Südinsel Neuseelands. Hier drehte der Regisseur Peter Jackson einen Großteil seiner Tolkien-Verfilmungen „Hobbit“ und „Herr der Ringe“, hier siedelte er Tolkiens „Mittelerde“ an.

Hat in Central Otago eine neue Heimat gefunden: Pinot noir

Die mutig geschwungenen Rebzeilen des spektakulären 25-Steps-Vineyard an der Straße von Cromwell nach Luggate, unweit des Ufers von Lake Dunstan, sind vollständig mit Pinot-noir-Reben bestockt, aus deren Trauben die Akarua Winery einige der besten Roten der Region und des ganzen Landes keltert. Die rote Starsorte des Burgund, die Rebsorte, die dort zum Synonym für Lagencharakter schlechthin wurde, hat hier eine neue Heimat gefunden, eine neue Identität, ein neues „Terroir“.







Aus Eins mach Drei! Mit Löwensteins Initiative werden aus einem Winger Uhlen drei neue Lagen: Rotlay, Blaufüßer Lay und Laubach.

ROMANIK MIT HINDERNISSEN

Jetzt geht's los!" So ungefähr lautete der Tenor eines Fachartikels, den man vor einigen Monaten im Internet finden konnte. Darin ging es um das romanische Weinrecht, das anders als früher – da betraf es nur die südeuropäischen Weinbauländer – jetzt europaweit gilt. Das allerdings – und in diesem Licht wirkte der Aufruf



des Artikel zum „Durchstarten“ zumindest etwas gequält – nicht erst seit letztem Jahr, sondern bereits seit 2008 in Kraft ist. Tatsache ist aber auch, dass dieses für Deutschland neue Weinrecht erst 2018, das heißt also, zehn Jahre nach seiner endgültigen Verabschiedung, praktischen Niederschlag gefunden hatte. Zum ersten Mal wurden da auf Antrag einer Gruppe Wonniger Winzer auch in Deutschland offiziell Weinbergslagen nach den im neuen Gesetz aufgeführten Kriterien als geschützte Ursprungsbezeichnung („gU“) eingetragen. Initiator dieser Eintragung von drei Bereichen im Wonniger Uhlen (Rotlay, Blaufüßer Lay, Laubach) war Reinhard Löwenstein vom VDP-Weingut Heymann-Löwenstein. enos hatte Gelegenheit, sich mit ihm über seine Initiative und deren Hintergründe zu unterhalten.

enos: Wie kommt es, dass bereits seit 2008 in Deutschland ein neues Weinrecht gilt, das aber erst jetzt, zehn Jahre später erste praktische Konsequenzen zeitigt?

Löwenstein: Nun ja, in der Frage ging es schließlich um einen echten Kulturkampf. Das Gesetz von 2008 basierte auf dem so genannten romanischen Weinrecht, dem die Idee der Herkunft zugrunde liegt. Vorher gab es zwei Länder, in denen ein solches romanisches Weinrecht nicht gegolten hatte: Österreich und Deutschland. Die beiden, vor allem aber Deutschland, gingen denn auch erst einmal dagegen in den Widerstand. Hier herrschte die Meinung „Die wollen unsere Traditionen ...“

enos: ... aber Deutschland hat dem Gesetz doch zugestimmt.



Fotos: Eckhard Supp

Auch aus den Trauben des
Winninger Röttgens keltert
Reinhard Löwenstein hervor-
ragende Rieslinge.

Löwenstein: Den Deutschen blieb nichts anderes übrig. Nicht nur war der Weinbau nicht so „kriegsentscheidend“, dass man darüber das gute Miteinander in Brüssel hätte in Frage stellen wollen. Da hatten andere Materien einen höheren Stellenwert. Und vielleicht war man ja auch zur Einsicht gelangt, am neuen Gesetz ohnehin nichts mehr ändern zu können. Bevor man sich dann deswegen unbeliebt machte ... Vielleicht wurden den Deutschen ja auch im Tausch für ihre Zustimmung Zugeständnisse an anderer Stelle gemacht. Man weiß es nicht. Mit Sicherheit aber war schon bei Verabschiedung des neuen Gesetzes abgesprochen, dass man den Status quo in Deutschland gar nicht wirklich antasten würde. Dass man die bestehenden Anbauggebiete einfach gemäß dem neuen Gesetz als „gU“ definieren würde. So wurde das ja auch gemacht. Formal war dem neuen Gesetz Genüge getan.

enos: In der Praxis aber änderte sich nichts?

Löwenstein: Ja. In den neuen gU-Vorschriften steht halt auch nur ein bisschen dummes Zeug. Wie der Wein von der Mosel schmecken soll etwa – über alle Rebsorten hinweg. Wenn man sich das durchliest, kommt man aus dem Lachen nicht heraus. Das ist schon höhere Prosa. Peinlich! Ungefähr so: „Der Moselwein kann sein Terroir so exprimieren, dass ... aber auch so, dass ...“ Und das Ganze in juristisch nicht einklagbaren Sätzen formuliert. Die Verantwortlichen haben dabei Dinge durchgewunken, die eigentlich kein Jurist mit ein wenig Sachverstand hätte absegnen dürfen. Aber alle wollten das, und so wurde es eben durchgewunken. Brüssel war ruhig, die Deutschen waren happy. Wichtig ist doch, dass eine richtige „gU“ sehr strenge Vorschriften macht: zum Beispiel ein klares aus dem Terroir abgeleitetes Produktprofil, den Verzicht auf Qualitätsstufen wie Kabinett und Spätlese aus dem alten deutschen Weingesetz, eine hohe Pflanzdichte und geringe Erntemenge, die Beschränkung auf eine Rebsorte.

Als wir dann mit unserer Idee einer echten „gU“ kamen, war das eine lustige Angelegenheit. Die Dame, die im Ministerium mit diesen Sachen betraut war,

verstand die Welt nicht mehr. „Seit Jahren höre ich, die deutsche Weinindustrie wolle ‚Brüssel‘ nur abwehren, und jetzt kommt ihr und wollt ausgerechnet genau das?“ Als wir ihr dann unsere Idee erklärt hatten, unterstützte sie uns allerdings enorm. Das war mehr als nur „Beamtenabwickeln“. Ich sage wir, weil die Initiative zu dieser „gU“ zwar von mir ausging, aber alleine gegen den Rest der Welt hätte ich das nicht durchgesetzt. Zum Glück war es mir gelungen, die Kollegen von meinen Plänen zu überzeugen.

enos: Aber warum war denn die Stimmung in Deutschland überhaupt so massiv gegen dieses Herkunftsprinzip?

Löwenstein: Um das zu verstehen, muss man wissen, dass das deutsche Weingesetz dem Geist der Industrialisierung geschuldet ist. Man könnte seine Qualitätsparameter mit dem Versuch vergleichen, die Qualität von Tomaten anhand des Farbspektrums der roten Farbe beurteilen zu wollen. Und es stammt aus einem Kontext schlechter, unreifer Jahrgänge.

Fangen wir mit dem letzten Punkt an. Bis in die 1950er Jahre, sage ich jetzt mal pauschalisierend, wurden ja nur in der Hälfte aller Jahrgänge die Trauben überhaupt richtig reif. Da stand die Frage, ist die Traube überhaupt gut genug, dass man aus ihr etwas machen kann, im Fokus. Der Versuch, das am Zuckergehalt festzumachen, war also aus dieser Perspektive gar nicht so idiotisch, der Zuckergehalt nicht vollkommen irrelevant. Immerhin hatte man da etwas, was man halbwegs objektivieren, messen konnte. Wenn wir etwa heute über die physiologische Reife der Trauben oder über den Phänotypus reden, sind das ja Dinge, die man nicht messen und gesetzlich fassen kann. Das Ganze entsprach dem Zeitgeist der industriellen Revolution: „Wir messen Qualität.“

enos: Diese Art der Qualität war also messbar, nicht nur geschmacklich und damit subjektiv feststellbar.

Löwenstein: Ja. Das nur geschmacklich Feststellbare war ja auch nicht demokratisch, sondern elitär,

DAS DEUTSCHE WEINGESETZ – EIN KIND DER INDUS- TRIALISIERUNG

Das Burgund, hier das Schloss von Clos de Vougeot, gilt als die Heimat des Konzepts der Lagenklassifizierung.



letztlich nicht objektivierbar. Im Wunsch, diesen Zustand zu demokratisieren, hat man versucht, die Welt messbar zu machen. Der Geist der industriellen Revolution war, Dinge, die man nicht kannte, praktisch, quadratisch ...

enos: ... *gleichmacherisch im schlechtesten Sinne, wie man es dem Kommunismus gern vorwirft.*

Löwenstein: Genau so ist das. Wir Deutschen gebrauchen den Begriff der Elite ja immer nur mit Vorsicht. Ich wurde mal mit den Worten kritisiert: „Du als alter Linker fängst jetzt an, den Feudalismus wieder einzuführen!“ Nun ja, der liebe Gott war halt nicht so demokratisch. Er war ein alter Feudalherr, der dem einen Weinberg ein bisschen mehr, dem andern ein bisschen weniger gegeben hat. Letztlich lautet die Gretchenfrage: Wie gehen wir damit um, dass das, was wir aus der industriellen

Welt und das, was wir aus der kulturellen Welt im Weinbau wiederfinden, immer weiter auseinander driften?

enos: *Warum hatten denn ausgerechnet die romanischen Länder ein Herkunftsprinzip, das nicht vom Geist der Industrialisierung geprägt war?*

Löwenstein: Die Frage ist so nicht ganz richtig. Man müsste eher fragen, warum ausgerechnet die Deutschen dieses Herkunftsprinzip abgeschafft haben.

Bis 1892 hatten wir ja nichts anderes als Italiener oder Franzosen. Die Weine wurden auch hier nach ihrer Herkunft vermarktet. Es gab Rheinwein, und wenn der besonders gut war, konnte auch „Rüdesheimer“ oder „Hochheimer“ auf der Flasche stehen.

Unabhängig davon gab es „Mosel“. Die besseren Weine wurden als Ortsweine vermarktet, und dann gab es hier oder da Weinberge, die, aus welchen

**VOR 1806 KAM
ZUCKER AUS DEN
KOLONIEN UND
WAR TEUER**



Gründen auch immer, tatsächlich einen Lagennamen führten.

enos: Was passierte dann 1892?

Löwenstein: Im ersten deutschen Weingesetz von 1892 spielte die Abgrenzung von dem, was man damals als „Industrie“ ansah, eine große Rolle. Man hatte ja jetzt seit einiger Zeit Zuckerwasser in den Wein geschüttet – im Bewusstsein der Menschen eine wahnsinnige Manipulation. Dass der Zucker den Alkohol macht, war zwar schon 100 Jahre zuvor bekannt, hatte aber für die Branche noch keine praktische Bedeutung gehabt. Vor allem deshalb nicht, weil niemand Geld hatte, Zucker zu kaufen. Zucker kam aus den Kolonien, war teuer. Erst nach der Kontinentalsperre Napoleons 1806, als aus der Futter- die Zuckerrübe gezüchtet wurde und die ostelbischen Junker bei der Regierung darauf hingewirkt hatten, dass die Rübenbauern subventioniert würden, gab es auf einmal Zucker auf dem Markt.

Und es gab Ludwig Gall. Der war vom Elend der Winzer betroffen, wusste aber auch, dass deren Wein so sauer war, dass kein Mensch ihn trinken konnte. Gall riet ihnen also, den Wein mit Wasser zu verdünnen und anschließend Zucker zuzugeben, um den durch das Verdünnen verlorenen Alkohol wieder auszugleichen. Damals stand das Chaptalisieren noch gar nicht zur Disposition, man praktizierte das nach Gall benannte Gallisieren. Gall war ein engagierter Sozialtheoretiker in einer Zeit, so um 1850, als in Trier auch Karl Marx lebte. Beide wollten dem Elend der Winzer ein Ende setzen, und bei Gall hieß das eben „corriger la fortune“. Zur gleichen Zeit veröffentlichte die Bezirksregierung in Trier ein Buch, in dem unser Distriktsarzt aus Winnigen, ein Herr Arnolde, über Weinbau schrieb. Er hatte hier gesehen, dass es Flachlagen mit vielen schlechten Trauben gab und eben auch hervorragende Terrassenlagen. Sein Rezept für die Lösung der Krise lautete: „Liebe Leute, erntet nicht



zu viel, wartet, bis die Trauben reif sind, selektiert schön, dann habt ihr Qualität und die setzt sich am Markt durch.“ Die drei Wege aus der Krise, soziale Revolution, Nassverbessern alias Gallisieren oder Qualität aus dem Weinberg wurden also allesamt mehr oder weniger in Trier geboren.

enos: Gab es denn im Rahmen der damaligen Herkunftsbezeichnungen auch schon so etwas wie die Festlegung auf einen bestimmten Geschmackstyp beim Weinmachen?

Löwenstein: Ja, aber nicht aus einer bewussten Ent-

scheidung heraus. Es gab schlicht keine Alternative. Mein Urgroßvater hatte eben nur seine Holzfässer. Da gab es keine Diskussion über Edelstahl. Er kannte auch nur das Kelttern mit Maischestandzeit. Es gab nur eine Art von Keltersystem, nur rudimentäre Pumpen, und auch die waren alle gleich. Es gab keine gezüchtete Hefe.

Was wir heute in die Weine von damals hineininterpretieren, sind romantische Projektionen der Moderne. Die Winzer machten, was sie machten, um zu überleben. Alles, was sie wussten, war, dass es bessere und schlechtere Rebsorten gab. Das hat-



Auch Italiens Weinbau ist nach dem romanischen Weinrecht gegliedert. Zu den berühmtesten Herkunftsbezeichnungen gehört die des Barolo im Piemont.

ten sie von Clemens Wenzeslaus von Sachsen gelernt, der den Leuten 100 Jahre zuvor empfohlen hatte, ihre roten Sorten zu roden und „gute“, sprich Riesling zu pflanzen. Das wurde zwar zunächst nicht umgesetzt, weil inzwischen die Franzosen an der Mosel waren. Erst in den 1820er Jahren wurde wirklich weithin Riesling gepflanzt. Und Elbling in den geringeren Lagen.

Erst damals wurden auch international Rebsorten als solche wahrgenommen. Der Chardonnay im Burgund kam 1871 und der mittelalterliche gemischte Satz verschwand. Alles ein Ergebnis der

bürgerlichen Revolution. Man machte sich wirklich Gedanken. Die Deutschen, die Preußen wollten alles ordentlich und richtig machen. Überlegten, wie die modernen Errungenschaften sozialverträglich umzusetzen waren.

Ihr Fazit war: Okay, wir akzeptieren, dass es Weine gibt, die so sauer sind, dass sie 25 Prozent Zuckerwasser brauchen. Sie kannten also den Unterschied zwischen Wein mit Zuckerwasser und naturreinem. Genau das, was wir heute versuchen, wenn wir uns mit unserem echten, authentischen Wein vom globalisierten Industriewein abzugrenzen versuchen.

enos: *Der allerdings heute meist trinkbar ist.*

Löwenstein: Ich gehe noch einen Schritt weiter. Es ist vielleicht nur noch eine Frage der Zeit, bis der industrielle Wein „besser“ ist als der andere. Der Grad der Manipulation nimmt zu, weil wir mehr Tools haben, zu manipulieren. Das klingt entsetzlich, aber ich sehe das erst mal neutral. Wein ist ja kein Naturprodukt, sondern wurde und wird immer vom Menschen manipuliert. Die Frage ist nur, mit welchen Tools. Und: Wo wird der Verbraucher getäuscht, wo wird ihm etwas suggeriert, was nicht stimmt? Etwa, wenn ich ihm Weinbergsgeschmack verspreche und die richtige Hefe mit www.hefefinder.de gefunden habe. Wenn du stattdessen Blanchet draufschreibst, ist das völlig in Ordnung.

Im Extremfall gefällt uns dann vielleicht sogar der Wein, der leicht fehlerhaft ist, besser als der perfekte Industriewein. Das ist unser Thema: Gibt es dafür Kriterien? Die Frage ist: Was ist Kultur, was ist Hochkultur, was Industrie? Letztlich aber werden wir wohl keine Definition dafür finden, was Industriewein und was handwerklich gemachter ist. Ist ein Wein „Industrie“, weil die Pumpe oder das Fass größer sind? Man kann den Unterschied nicht an Mengen und Größen festmachen. Das ist „ridicule“.

Und deshalb sage ich, wir gehen erst einmal wieder dahin zurück, wo wir herkamen. Beschreiben den Wein nach seiner Herkunft. Wie stark wir diese Herkunft dann eingrenzen, ist die zweite Frage. Dann kann man über Bezeichnungen wie „Mosel“ oder „Rhein“ diskutieren. Die Herausforderung, der wir uns stellen müssen, heißt: Wie groß sind sinnvolle Herkunftseinheiten? Wenn ich sage, der Wein kommt vom Rhein, gibt es da vom Bodensee bis Bonn eine Information, die ich am Gaumen wiederfinde? Oder sollte ich dann lieber nur „deutscher Wein“ sagen?

Ich bin der Meinung, das das, was auf dem Etikett steht, stimmen muss. Stimmen, nicht als heimatkundlicher Verweis oder als rein geographische Information, sondern als Geschmack. Wenn ich Musik höre, die als Violinenmusik etikettiert ist, dann möchte ich ja auch keine Orgel, sondern Violinen hören.

Ich behaupte, dass es ganz viele Weinberge gibt,

deren Weine keinen signifikanten und unterscheidbaren Eigengeschmack haben. So, dass zumindest derjenige, der sich damit länger beschäftigt, sagen kann: „Ja, der schmeckt jetzt nach Schlossberg.“ Wenn das aber nicht schmeckbar ist, nehme ich halt die nächstgrößere Einheit zur Kommunikation des Weins.

enos: *Zurück zu den drei jetzt anerkannten „gU“ im Winninger Uhlen. Wieso gerade die drei?*

Löwenstein: Weil es hier drei unterschiedliche Schiefer gibt, die ich schon immer separat vinifiziert habe. Ich hatte von meinem Vater gelernt, dass die einzelnen Parzellen im Uhlen unterschiedliche Weine hervorbringen. Wobei mein Vater nicht von so etwas wie „Lagengeschmack“, sondern von unterschiedlichen Qualitäten sprach. „Die Ecke hier oben, wo manchmal Ostern noch Schnee liegt, ist besonders gut“, hat er immer gesagt.

Anfangs dachte ich, mit drei verschiedenen Weinen aus einem Weinberg die Kunden zu überfordern. Dann kam das Jahr 2000. Wir hatten inzwischen genügend Fläche im Uhlen, um das wagen zu können. Allerdings nicht im trockenen, sondern im edelsüßen Bereich. Das Interessante war, dass zwar viele sagten, jetzt spinnt er völlig, aber andere das sehr interessant fanden. Von 2001 an habe ich dann die drei Lagen im Uhlen getrennt vinifiziert und auch verkauft.

Dann stand da irgendwann ein Weinkontrolleur vor der Tür und hat Uhlen Rotlay auf dem Etikett gesehen. Er wollte, dass ich alle verkauften Flaschen zurückrufe. Sonst würde er die Kellertür verplomben. Auf das Zurückholen der Flaschen hat er dann gnädigerweise verzichtet, aber das Etikett durften wir nicht mehr verwenden.

Ich habe dann überlegt: Das deutsche Weingesetz sagt ja, dass du Phantasiennamen verwenden darfst, die aber keine Qualitätsaussage beinhalten dürfen und nicht mit einem Lagennamen verwechselt werden können. Allerdings gab es eine Lücke: Der Hinweis auf Bodenformationen war legal. Ich habe dann erklärt, Rotlay ist roter Fels, Blaufüßer Lay ist blauer Schiefer, beides ein Hinweis auf die Bodenformation. Laubach ist ein von Geologen benutzter Begriff

DA STAND DANN DER WEINKON- TROLLEUR VOR MEINER TÜR



Revoluzzer, Theoretiker,
Phantast, Querdenker ...
Die Liste der Attribute, mit
denen versucht wurde,
Reinhard Löwenstein zu
charakterisieren, ist lang.



für bestimmte Schieferarten. Im Ministerium haben sie erst mal gelacht. Aber dann haben wir uns darauf geeinigt, dass der Rotlay „Uhlen R“ heißen würde, die anderen beiden Namen wurden akzeptiert.

Und dann kam das romanische Weinrecht. Zu einer Zeit, als wir uns auch im VDP gerade Gedanken über eine Lagenklassifikation machten. 2011 haben wir dann überlegt, uns die neuen Herkunftsbezeichnungen eintragen zu lassen. Als „citoyen“ Europas habe ich ja das Recht, nach europäischem Recht behandelt zu werden. Da gab es dann Kontakte und Gespräche, die ich vorher nicht für möglich gehalten habe. Weinbauverband, Landwirtschafts-

kammer ... Die waren alle ausgesprochen fair mir gegenüber. Über der ganzen Bürokratie – es gab ja nicht mal Formulare auf Deutsch – gingen dann drei Jahre ins Land, zwischendurch strengte noch ein neidischer Nachbar einen Prozess an.

Das alles hat bei uns sieben Jahre gedauert. Viele Kollegen, die den Weg auch gehen wollten, sprangen deshalb wieder ab. Wollten sich das nicht antun. Parallel dazu eröffnete die Landesregierung die Möglichkeit, alle möglichen Katasternamen als Lagennamen eintragen zu lassen. Eine Art Lagenklassifikation light. Ohne das, was wir alles hatten veranstalten müssen. Etwa die Arbeit mit dem geologischen Landesamt, mit Bodenproben. Richtig



seriös. So, wie es das Weingesetz ja für Herkunftsbezeichnungen vorschreibt. Die Landesregierung, populistisch wie sie ist, hat dagegen gesagt: Das Löwensteinmodell ist uns zu romanisch, machen wir lieber heim ins Reich. Heute hätte es gereicht, dass ich denen 100 Euro überweise und ich hätte Blaufüßer Lay legal aufs Etikett schreiben können. Ohne Einschränkungen, ohne Geologen ... Heute könnte es vielleicht sogar einen Blaufüßer Lay aus Nebbiolo geben. Deshalb bin ich auch stinksauer, weil viele Kollegen diese neue Möglichkeit genutzt haben, um sich eine Art Monopollagen und im Marketing Vorteile zu verschaffen. Das ist natürlich kein römisches Weinrecht. Da

wird einfach eine Lage erfunden, ohne Hand und Fuß. Aber wir haben trotzdem Bewegung in die Sache gebracht. Denn alle sehen heute, dass die „gU“ funktionieren. In der Kommunikation, im Verkauf. Die Sehnsucht nach Natur, nach überschaubaren Einheiten, nach Authentizität im Weinberg – die Antithese zum „Goldenen Oktober“ – bringt die Menschen dazu, sich in diese Richtung zu orientieren.

enos: Reinhard Löwenstein, wir bedanken uns für dieses Gespräch.



Foto: Schloss Vollrads

ADEL BIS ZUM BITTEREN ENDE

Er war eine, wenn nicht sogar die Gallionsfigur schlechthin des deutschen Weins in einer Zeit, als Deutschlands Rieslinge nach langen Jahren pappig-süßer Massenprodukte langsam, Schritt für Schritt auch international wieder salonfähig wurden. Er war der Glamourfaktor, in aller Welt unterwegs als Winzer, als Präsident des Rheingauer Weinbauverbands, Weinbotschafter, exzellenter Redner, humorvoller Zeitgenosse.

Dabei hatte Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau mit Wein und Weinbau ursprünglich gar nichts im Sinn. Das trotz des ausgedehnten Weinbergsbestands am Stammsitz der Familie, dem Rheingauer Schloss Vollrads. Graf Matuschka hatte Jura, Betriebswirtschaft und Marketing studiert und seit dem Ende der

1960er Jahre als Marketingchef für die Frankfurter Deutschlandzentrale des Büromaschinenherstellers Olivetti gearbeitet.

Am 19. August 1997 setzte der „Weingraf“, wie sie ihn auch nannten, unweit des elterlichen Schlosses, dessen Leitung er Jahre zuvor übernommen hatte, seinem Leben ein Ende. Er hinterließ vier Abschiedsbriefe: einen für die Lebensgefährtin, einen

für die zweite Tochter, einen für das Personal von Schloss Vollrads und einen für die Öffentlichkeit.

Über die Gründe für Matuschkas Freitod wurde viel spekuliert. Für die meisten lagen und liegen sie auf der Hand. Es war ja bekannt, dass das Vollrads'sche Weingut defizitär war, dass der Druck durch die Hausbank immer größer wurde. Und so steht



Dass ein erfolgreicher Manager mit einer Insolvenz nicht klargekommen sein soll, ist unwahrscheinlich

auch noch heute für Wikipedia der letztlich Schuldige in Gestalt der Nassauischen Sparkasse (Naspa) fest: „Nach dem Freitod von Erwein Graf Matuschka-Greifflenclo auf Grund des Konkursantrags gegen ihn durch die Naspa ...“, heißt es dort in einem kurzen Portrait.

Aufgrund ...! Wie so oft sind die Dinge auch hier sehr viel komplexer, verworrener; das simplifizierende Suchen nach dem Schurken der Geschichte führt auch in diesem Fall in eine Sackgasse. Dass ein erfolgreicher Manager mit Schulden oder gar einer drohenden Insolvenz nicht klargekommen sein soll, klingt jedenfalls unwahrscheinlich.



Die Bank, von der aus Karl-Heinz Bergmann Schloss Vollrads betrachtet, war die letzte Station in Graf Erweins Leben.

Zudem, wenn dieser Manager sich durch Marketinginitiativen gleich im Dutzend auszeichnete, die für den gesamten deutschen Weinbau „stil“prägend werden sollten: Lukullische Weinproben, Veranstaltungen mit Bankern und Industriellen, die anspruchsvolle Gastronomie im Schloss selbst und im Grauen Haus am Rheinufer. Und

nicht zuletzt galt Matuschka, wie der Spiegel nach seinem Tode schrieb, als „blendender Verkäufer“.

Offenbar hatten ja selbst im Moment der drohenden Insolvenz durchaus Möglichkeiten bestanden, die finanziellen Schwierigkeiten zu lösen. Es gab interessierte Investoren und auch die adlige Verwandtschaft wollte

helfen – allerdings, wie einer der Beteiligten anklagen lässt, wohl vor allem, um zu verhindern, dass der Stammsitz in bürgerliche Hände fiel.

Bleibt die Frage, was Matuschka wirklich in den Freitod trieb. Einer derjenigen, die ihn aus langen Jahren der Zusammenarbeit gut kannten, war sein Gärtner, der heute 80-jährige Karl-Heinz Bergmann. enos fuhr in den Rheingau, um sich seine Geschichte erzählen zu lassen.

Das Steinkreuz hoch über dem Schloss und seinen Weinbergen ist wohl der beste Ort, mit einer Spurensuche zu beginnen. Von hier aus geht der Blick weit über den Rhein und die Weinberge an beiden Ufern. Bergmann hat sich auf die Bank gesetzt, auf der Matuschka seine letzten Lebensminuten verbrachte. Das Schloss, der Schlosshof und die Wirtschaftsgebäude sind von hier oben einsehbar.

Das muss auch im August 1997 so gewesen sein, wiewohl der umgekehrte Blick durch das dichte sommerliche Reblaub nicht möglich war. Es erklärt, warum niemand den Grafen hier oben sitzen sah, als die Suche nach ihm längst begonnen hatte. Die Abschiedsbriefe waren gefunden worden, seine Lebensgefährtin hatte Alarm geschlagen, die Polizei war auf dem Schlosshof. Über den Weinbergen kreiste ein Suchhubschrauber der Polizei. Aus der Ermittlung des Todeszeitpunkts durch

So kannten die meisten Erwein Graf Matuschka-Greifenclau, als Weinbaupräsidenten, als Botschafter des deutschen Weins.

Auf Vollrads prallten zwei völlig gegensätzliche Welten aufeinander

den Gerichtsmediziner scheint im Nachhinein klar: Matuschka muss all das noch miterlebt haben, bevor er zum Revolver griff. Schlussfolgert Bergmann und macht sich schweren Schrittes auf den Weg zurück ins Schloss. 1973, erinnert er sich am großen Esstisch im einstigen Wohnbereich der Eltern Erweins, Graf Richard und Gräfin Eleonore, hatte er sich um die Stelle als Gärtner im Schloss beworben. Nach dem Tode Graf Richards kaum zwei Jahre später wurden die Verhältnisse auf Vollrads allerdings unübersichtlicher. Der

älteste Sohn, Graf Karl, dem eigentlich die Erbfolge zustand, schlug sie aus – bürgerlich durfte in Adelskreisen nicht geheiratet werden. „Obwohl er ja Weinbau studiert hatte, Graf Erwein dagegen nicht. Der war dann der zweite in der Erbfolge, war aber noch durch seinen Vertrag bei Olivetti gebunden. Deshalb machte dann der dritte Bruder, Graf Ernst, im Namen seines Bruders zunächst den Chef.“ Im Grunde sind es zwei völlig gegensätzliche Welten, die auf Vollrads aufeinanderprallen. Die der modernen Ökonomie, die Erwein Graf Matuschka lebt, und die der 27 Generationen

Der Schlosshof von Vollrads während der Erntezeit.





Fotos: Schloss Vollrads



Auch nach dem Tode Graf Erweins blieb Karl-Heinz Bergmann Schloss Vollrads treu. Heute führt der rüstige Pensionär Besuchergruppen durch das Schloss.

Matuschka-Greiffenclau. Karl-Heinz Bergmann kennt auch diese Geschichte. Reiht Jahreszahl an Jahreszahl, nennt die Namen, die Würdenträger, die Schlosserbauer. Turm für Turm, Gebäude für Gebäude. Enzyklopädisch. Schließlich ist er seit seiner Pensionierung auch mit Führungen für die Schlossbesucher betraut. Klar, dass er weiß, dass die Familie Greiffenclau ursprünglich im Winkeler Grauen Haus, dem ältesten erhaltenen Haus Deutschlands, residierte. Dass Friedrich von Greiffenclau, ein Botschafter der Erzbischofs von Mainz, 1330 das erste Turmhaus baute, das noch heute erhalten ist. Dass das jetzige Herrenhaus erst 300 Jahre später entstand.

Die beiden Welten spiegeln sich in der Person Graf Erweins: auf der einen Seite der Manager, der Marketingprofi, und auf der anderen der Spross eines uralten Adelsgeschlechts, der Graf Erwein Maria Eberhard Josef Benedikt Martin von Matuschka, Freiherr von Greiffenclau, Freiherr von Topolczan und Spaetgen, wie Matuschka mit vollem Namen hieß. Bergmann erzählt, dass Matuschka zu betonen liebte, wie wenig Wert er auf den Grafentitel legte. Was ihm der Gärtner aber nie wirklich abnahm. „Er hat ja bei Olivetti Visitenkarten gehabt, und da stand natürlich Erwein Graf Matuschka, Marketingdirektor, nicht etwa nur Herr Erwein Matuschka“.

Und dann das Kapitel Frauen. Die erste, 1965 geschlossene, kinderlos gebliebene Ehe mit Sophie Gräfin von Waldburg-Zeil-Trauchburg, wird einige Jahre nach dem Tode des Vaters geschieden. Die nächste Lebenspartnerin verlässt schwanger das Schloss. Aus einer zweiten, diesmal bürgerlichen Ehe stammt Tochter Nummer zwei, und in den letzten Jahren vor seinem Tod lebt Erwein mit Partnerin Nummer vier. Sein Verhältnis zur Mutter war offenbar praktisch seit dem Tode des Vaters, spätestens aber mit seinem Einzug als Schlossherr konfliktbeladen. Bergmann erinnert sich, wie er nach dem Tod von Gräfin Eleonore deren Nachlass vom Speicher holt und Briefe zwischen Mutter und Sohn an Graf Erwein übergibt. „Die Mutter hatte das Recht auf Wohnen hier. Da ging es auch um die Küche, da hatte sie Probleme“, versucht Bergmann sich zu erinnern. „Nach einem Streit nutzte sie die Schlossküche nicht mehr, hatte dann ihre eigene Küche.“ So schlecht ist Matuschkas Verhältnis zur Mutter und zum eigenen Adelsgeschlecht, dass er im letzten Willen, im Abschiedsbrief an die Öffentlichkeit festlegt, dass die Verwandtschaft nicht zu seiner Beerdigung eingeladen werden soll: „Ich möchte in aller Stille beerdigt werden. Außer meiner über alles gelieb-

Matuschkas Verhältnis zur Familie ist so schlecht, dass er ohne ihre Anwesenheit beerdigt werden will

ten Jutta Nikolai und ihrer großartigen Familie, natürlich meiner lieben Tochter Francesca, meinem Freund Klaus Nieding ... und allen Mitarbeitern, denen ich nochmals für ihre Loyalität und engagierte Arbeit danke, möchte ich niemanden an meinem Grab haben, keine Grabreden, keine Kränze ... keine Nachrufe, keine Gedenkminuten. Bitte teilt dies allen mit!!!“

Aus diesem letzten Willen kann man erahnen, dass der Druck von Seiten der Familie groß gewesen sein muss. Vielleicht hätte Matuschka ja sogar mit Investoren, mit einem Verkauf des Stammsitzes leben können. Obwohl er auch erklärte, nicht als Grüßaugust auf Vollrads fungieren zu wollen. Es wäre ja auch nicht das erste Mal gewesen, dass so etwas in Deutschlands Adel vorkam, weiß Bergmann. Ob allerdings auch die Familie das konnte, ist die Frage.

Die Widersprüche spiegeln sich in der Person Matuschkas. Als ungemein menschlich, als aufmerksamen Arbeitgeber, bei langen Spaziergängen mit den Hunden immer offenen Ohres, hatte Bergmann den Chef stets kennengelernt. So verständnisvoll, dass

der ihm die offenbar sehr tüchtige Anwältin der Gegenseite bei der Scheidung von seiner ersten Ehefrau empfiehlt, als Bergmann selbst vor der Trennung von seiner Frau steht.

Und doch zögert der Mensch Matuschka nicht, seine Lebensgefährtin, seine Tochter auf nicht eben friedliche Weise zu verlassen. Unbarmherzig. Gegenüber sich selbst und gegenüber seinen Nächsten, die er hinterlässt.

Und das, um für kaufmännische Fehler zu bezahlen? Aus Enttäuschung über eine Bank? „Ich habe kaufmännische Fehler gemacht... Dafür muss ich bezahlen.... Ich bin erschüttert, dass dies (sein Sanierungskonzept, d. Red.) ... mit der Einleitung des Konkursverfahrens beantwortet wurde ohne Vorankündigung“, klagt er im bereits zitierten Abschiedsbrief und alimentiert damit selbst die Schurkentheorie von der bösen Sparkasse.

An diese Schurkentheorie glaubt letztlich nicht einmal Bergmann, der treue Mitarbeiter, der aus Respekt vor dem letzten Wunsch des verstorbenen Chefs auch nicht am nachträglich von der Familie organisierten Trauergottesdienst teilnimmt: „Da gehören zwei dazu, würd' ich sagen“, kommentiert er die einseitige These trocken, weiß aber auch, dass er letztlich die Motive des Grafen nie verstehen wird. „In den Kopf kann man nicht reingucken. Ich weiß es nicht. Es bringen sich Leute wegen Kleinigkeiten um. Ich glaub', dass es der große Druck war. Von der Familie, von der Öffentlichkeit. In der 27. Generation! Bei so einem alten Adelsgeschlecht! Als Weingraf. In der ganzen Welt bekannt.“

An die Schurkentheorie von der bösen Bank glaubt letztlich nicht einmal Bergmann



Fotos: Eckhard Supp

Stahl statt Stuck

Schön konnte man die Architektur des Münchener Hotels Königshof eigentlich nie nennen. Der recht nackte Kubus der bekannten Hoteliersfamilie Geisel im Stil der 1970er Jahre war eher das Gegenteil, ein Bau ohne Charme und ohne Ausstrahlung. Jedenfalls nach außen. Innen dagegen galt er mit seiner recht üppigen Einrichtung durchaus als eines der besten Hotels der bayerischen Hauptstadt; die zentrale Lage direkt am Stachus sowie das hoteleigene Ein-Sterne-Restaurant trugen zum Ruhm bei. Immerhin war der Königshof Mitglied der exklusiven Vereinigung der „Leading Hotels of the World“.

„War“, „galt“, „trugen“ ... der Königshof ist passé, ein neuer entsteht derzeit an seiner Stelle. Mit dem Hotel verschwand auch eine der Lieblingsinstitutionen der Münchener Weinszene, Geisels Weingalerie, die Stephan Geisel schon zur Jahrtausendwende am Stachus eröffnet hatte. Eine neue Weingalerie immerhin öffnete jetzt, lange vor der für 2021 geplanten Vollendung des Hotelneubaus, in einem Ladengeschäft ganz in der Nähe des alten Standorts ihre Türen.

Neu und modern wirkt diese Vinothek, mit viel Raum, klaren Formen und Linien, die von den schwarzen Stahlregalen für die vielen Weinflaschen noch akzentuiert werden. Aus dem alten Königshof wurde eine Reihe Kronleuchter gerettet. Die großzügigen Räumlichkeiten erlaubten es nicht nur, das Angebot – Schwerpunkte sind Europas Weinbauländer, mit Frankreich an der Spitze – noch einmal zu vergrößern, sondern auch, die Flaschen deutlich attraktiver darzubieten. Über einen eventuellen Rückumzug in den neuen Königshof ist übrigens noch nichts bekannt. Da die jetzige Weingalerie nur wenige Meter vom alten-neuen Hotel entfernt ist, könnte der sich eventuell gar erübrigen.

Geisels Weingalerie
Herzog-Wilhelm-Straße 4
80331 München
www.geiselsweingalerie.de

Foto: Geisels Weingalerie





Schlürfen im Glas

von Thomas A. Vilgis

Es wirkt wie das Ritual einer japanischen Teezeremonie: Der Sommelier präsentiert die ausgewählte Flasche, zeigt das Etikett, spricht wohl gewählte Worte, zieht vorsichtig den Korken und gießt eine kleine Menge Wein ins Glas. Bedächtig mustert der Gast die Farbe, steckt die Nase ins Glas und atmet tief ein. Dann wird das Glas geschwenkt, die Nase wieder darin versenkt, noch einmal geschnuppert.

Der Sinn dieses Schwenkens scheint vordergründig klar: Der Wein wird dabei ordentlich belüftet, Aromen werden freigeschleudert, die die Nase des Weinfreunds betören und ihm die aromatische Seele des Weins offenbaren können. Aber das ist lange nicht alles. Denn der Wein folgt beim Schwenken hydrodynamischen Gesetzen. Die Reibung an der Glaswand verlangsamt seine Bewegung, es bildet sich eine Weinschicht aus verschiedenen dynamischen Phasen, von denen jede für die Freigabe unterschiedlicher Aromen sorgt.

Spannend ist dabei vor allem der Blick auf die molekulare Struktur des Weins. Dieser besteht ja im Wesentlichen aus einer Mischung aus Wasser, Ethanol, Zucker, Phenolen und Aromastoffen, Stoffen, die sich alle miteinander arrangieren, die aber, wenn ihnen die Möglichkeit geboten wird, eine erhebliche Eigendynamik entfalten können. Denn sie alle haben unterschiedliche Vorlieben: Zucker und Phenole lösen sich lieber in Wasser; sie umscharen sich mit Wassermolekülen, Aromastoffe dagegen fühlen sich wohler im Ethanol.

In der Flasche und später im ruhenden Glas machen diese Inhaltsstoffe ihre Konflikte noch unter sich aus. Das ändert sich erst mit der Bewegung am Glasrand. Glas – im Prinzip amorphes Silikat – zeigt nämlich seinerseits an der Oberfläche eine starke Präferenz

für das Wasser. Unpolare Aromastoffe meiden diese Oberfläche, was eine Verschiebung der jeweiligen Konzentrationen aller Inhaltsstoffe des Weins beim Schwenken im Glas zur Folge hat.

Geübte Weinnasen schnuppern daher zunächst, ohne das Glas zu schwenken. Dabei erfassen sie die stark flüchtigen Aromen des Weins, wie etwa grüne, fruchtige oder florale Noten. Die entweichen ohne allzu große Nachhilfe über dessen Wein-Luft-Oberfläche. Beim Schwenken wird dann ein Teil des Weins mittels der entstehenden Zentrifugalkräfte an die Glaswände gezwungen. Dabei verlassen aufgrund der Reibung der Flüssigkeit am Glas auch schwerflüchtige Aromastoffe mit höherem Molekulargewicht die Lösung, die für beerige, vegetale, würzige oder nelkenartige Noten verantwortlich sind, und gelangen an die Riechzellen der Nase. Damit ist dann ein Großteil des aromatischen Potenzials eines Weines „abgefragt“.

Natürlich spielt auch der beim Schwenken verstärkte Kontakt mit dem Luftsauerstoff eine Rolle, allerdings laufen die meisten Oxidationsprozesse viel zu langsam ab, als dass sie bei der üblichen Schwenk- und Schnupperdauer den Wein signifikant verändern könnten. Will man solche Oxidationsprozesse hervorrufen, muss man die Flaschen geraume Zeit vor dem Ausschneiden öffnen, gegebenenfalls sogar dekantieren.

Im Licht dieser Prozesse wird auch deutlich, warum Schaumweine nicht geschwenkt werden müssen oder sogar dürfen. Deren Kohlendioxidbläschen würden nämlich an der Glasoberfläche rasch platzen – die in ihnen gefangenen Aromen sich explosionsartig verabschieden. Die Aromen dieser Weine werden hauptsächlich über die aufsteigenden Bläschen gesteuert – je mehr, je kleiner und je langsamer diese sind, desto besser.

Vinum veritasque

von Eckhard Supp

Der Wein und die Wahrheit – ein scheinbar untrennbares Paar, so will es jedenfalls der populäre Sinnspruch „in vino veritas“, im Wein (ist) Wahrheit. Wobei alleine diese knappe Behauptung paradoxerweise schon voller Un- oder zumindest Halbwahrheiten steckt. Nicht nur, dass der auf Latein überlieferte Satz gar nicht von Römern stammt, sondern vom Griechen Alkaios, der um 600 vor Christus auf Lesbos lebte. Roms großer Historiker Tacitus beschrieb erst ein halbes Jahrtausend später, wie Germanen (sic!) dem Spruch praktische Relevanz gaben, indem sie bei ihren Ratssitzungen immer Wein tranken. Sie waren sicher, niemand könne betrunken wirklich lügen. Und natürlich kannte man diesen Tatbestand, wenn es denn einer ist, auch schon bei den Babyloniern, den Persern und den frühen Chinesen. Zum Sinnspruch wurde der Satz dann allerdings erst viel später durch Erasmus von Rotterdam, den niederländischen Humanisten des 15. und 16. Jahrhunderts. Schaut man sich die jahrhunderte- oder sogar jahrtausendealte Geschichte der Weinfälschungen aus heutiger Perspektive an, können die Zweifel an der Richtigkeit des Spruches gar nicht groß genug sein. In Italien werden Etikettenfälschungen und Panschereien dank eifriger Staatsanwälte noch heute mit einer gewissen Regelmäßigkeit aufgedeckt, und natürlich haben auch Frankreich, Österreich oder Deutschland in jüngerer Zeit ihren Beitrag zu dieser unrühmlichen Geschichte geleistet. Der Glykolskandal dürfte noch vielen Weinfreunden in Erinnerung sein. Für solche Weinfreunde müsste der Satz eigentlich ein Widerspruch „in adiecto“, in sich selbst sein. Denn Weingeschmack, vor allem seine Beschreibung oder Bewertung, ist zunächst natürlich etwas sehr Subjektives. Dennoch soll Wahrheit, also Objektives oder Ob-

jektivierbares im Wein stecken? Wie, bitte schön, soll das denn wieder gehen?

Nun, man muss nicht die moderne Erkenntnistheorie bemühen, um festzustellen, dass Wein durchaus „objektivierbare“ Eigenschaften hat. Als hydro-alkoholische Mischung von Wasser, Äthanol, Säuren, Zucker sowie anderen Aroma- und Geschmacksstoffen ist Wein natürlich vom menschlichen Geruchs- und Geschmackssinn als solche wahrnehmbar. Man kann den Zuckeranteil schmecken und mit etwas Übung sogar annähernd quantifizieren. Man kann die Säure, den Alkohol, die Polyphenole schmecken und ihren Einfluss auf den Gesamtgeschmack ermessen, vorausgesetzt, man weiß, wie empfindlich der eigene Gaumen auf die verschiedenen Komponenten reagiert und wie diese sich in ihrer geschmacklichen Wirkung gegenseitig beeinflussen.

Bei den Aromen wird es dann mit der Objektivität etwas schwieriger, denn meist fußen die entsprechenden Beschreibungen ja wirklich auf sehr persönlichen Assoziationen – der eine riecht vielleicht mehr Tabak, der andere mehr Leder, der eine Blau-, der andere nur Erdbeeren. Obwohl dessen Anhänger sich wahrscheinlich mit Händen und Füßen gegen eine solche Unterstellung wehren würden, steckt ja auch im jüngsten Trend hin zum „Naturwein“, besser „natural wine“, ein gewisser Anspruch auf Objektivität, auf Wahrheit. Die Protagonisten dieses Trends behaupten ja standhaft, „natural wines“ besäßen mehr Authentizität, seien „echter“ als solche, die mit den versammelten Hilfsmitteln der modernen Önologie „gemacht“ wurden. Wein und Wahrheit? Wie auch immer man das ungleiche Paar interpretiert, Diskussionsstoff wird es auch in Zukunft liefern.



Holzklasse – gegen den Strom

■ *von Eckhard Supp*

Nein, ein Betonei-Forum gibt es nicht. Genauso wenig wie ein Amphoren-Forum, ein Stahltank- oder ein Fuder-Forum. Wäre ja auch irgendwie komisch, in der Weinwirtschaft ein Forum für jede besondere Art von Gär- oder Lagerbehältern gründen zu wollen. Oder vielleicht doch nicht? Ein Barrique-Forum, das gibt es nämlich sehr wohl. In Deutschland existieren offiziell sogar zwei von der Sorte: ein Pfälzer und ein Deutsches Barrique Forum – und dazu noch die Württemberger Vereinigung Hades, deren Arbeit ebenfalls eng mit der Nutzung des Barriquefasses verknüpft ist.

In der Toskana, der Vorzeigeweinbaulandschaft des italienischen Stiefels, war der Gebrauch von neuen oder gebrauchten Barriques aus neuem Eichenholz schon lange weit verbreitet, bevor deutsche Winzer in größerem Umfang damit experimentierten.

Deutschlands Barrique-Foren sind alt; gegründet wurden sie schon Ende der 1980er und Anfang der 1990er Jahre. Und sie sind zumindest teilweise noch aktiv. Jedenfalls verschickte das Barrique Forum Pfalz e.V. erst kürzlich Einladungen für eine Veranstaltung der Mitgliedswinzer. Barrique Forum? Kurios, aus der Zeit gefallen? Wo doch, glaubt man den Diskussionen in den sozialen Medien, viele Weinfreunde das Barrique inzwischen hassen wie der Teufel das Weihwasser. Immerhin war die zitierte Einladung Grund genug für enos, einmal in die Pfalz zu fahren, wo das Büro des Pfälzer Forums in einer Weinmarketing-Agentur am Ortsrand der Gemeinde Ellerstadt bei Bad Dürkheim residiert. Und dort mit dem Vorsitzenden des Vereins, Marco Göbel, zu sprechen.

.....

Das Pfälzische, pardon, das „Pälzische“ ist unüberhörbar. Marco Göbel ist erst seit einigen Jahren Mitglied, seit kurzem auch Vorsitzender der kleinen Winzergemeinschaft des Barrique Forums Pfalz, die im Augenblick 24 Mitglieder zählt. „Die Anfänge habe ich ja nicht mitgemacht“, betont er gleich zu Anfang des Gesprächs. Die reichen nämlich im Falle des Pfälzer Forums bis ins Jahr 1993, beim Deutschen Barrique Forum sogar bis 1991 zurück. Lange vor Göbels Zeit. Und die Hades-Gruppe wurde, als „Studiengruppe Neues Eichenfass“ sogar schon 1986 gegründet.

Selbst das war dabei im internationalen Vergleich

eher spät. In Italien benutzten qualitätsbewusste Winzer wie Angelo Gaja, Giacomo Bologna, Antinori oder die Tenuta San Guido das kleine Fass für den Ausbau ihrer Weine schon ab Ende der 1970er Jahre. Und stritten anschließend, wie etwa beim Barolo und beim Barbaresco, drei Jahrzehnte lang wie die Kesselflicker über die Frage, ob das den Weinen gut tat oder nicht. In Frankreich, genauer im Bordelais und im Burgund, waren Barrique oder Pièce traditionell ohnehin schon lange Standard. „Aber“, fasst Göbel die Situation jener Zeit zusammen, in Deutschland „war das Barriquefass damals wirklich ‚revolutionär‘. Es ging hier vor allem um die Haltbarkeit der Weine. Und es war durchaus ein Schritt nach vorne.“ Er weiß allerdings auch, dass es damals bei der Mehrheit der Winzer noch „ein bisschen verpönt war, Weine in Barriquefässer zu legen.“

Aber, wie gesagt: Warum nicht ein Stahltank-Forum? Denn die blitzenden Metalltanks zogen ja etwa um dieselbe Zeit zunehmend in deutsche Keller ein und lösten die alten Holzfuder ab. Und warum nicht zwei, drei Jahrzehnte später ein öffentlichkeitswirksames Amphoren-Forum?

Der Unterschied lag und liegt ja nicht im Material, sondern im Statement und in der historischen Situation. Stahltanks waren vor allem unter ökonomischen Gesichtspunkten attraktiv, hygienisch, geschmacklich neutral. Sie erlaubten es, sowohl sehr gute, aber auch sehr einfache Weine zu vergären und auszubauen. Waren praktisch in der Handhabung und garantierten in der Regel tech-

IN DEUTSCHLAND WAR DAS BARRIQUE IN DEN 1990ER JAHREN WIRKLICH REVOLUTIONÄR



Fotos: Eckhard Supp

Die USA – vor allem Kalifornien – und Australien waren die Weinbaunationen, die als erste außerhalb Europas den französischen Ausbau ihrer besten Rotweine in kleinen Eichenholzfassern imitierten.

nisch korrekte Resultate. Barriques dagegen waren weit mehr als nur kleine Holzbehälter. Sie waren Symbole. Standen für einen fundamentalen Aufbruch im Weinmachen, für den Wandel vom nur an Masse – in Deutschland auch an Süße – orientierten Weinbau hin zu Qualität, zu geschmacklicher Tiefe, zum trockenen Wein. Kurz: für den Wandel des Weins vom Lebens- hin zum hochwertigen Genussmittel.

Der Qualitätsanspruch gehörte schon aus Kostengründen praktisch zur DNA der kleinen Holzfüßer. Deren Anschaffungskosten, der mit ihnen verbundene hohe Arbeitsaufwand erhöhte nämlich den Gestehtpreis der Weine schon um einen Betrag, für den andere Weine bereits im Supermarktregal feilgeboten wurden. Barriques verkörperten per se einen Anspruch auf Hochwertigkeit, ganz gleich, ob jeder einzelne Winzer in der Lage war, diesen Anspruch auch einzulösen oder nicht.

Den Pfälzern ging es dabei im Unterschied zu anderen, auch später gegründeten Winzervereinigungen zunächst und vor allem um den internen Erfahrungsaustausch, um das Voneinander-Lernen. „Am Anfang“, erinnert sich Göbel, „ging es eher um den Austausch. Der auch heute bei uns noch großgeschrieben wird. Wir fahren dann auch mal gemeinsam ins Burgund, um dort zu lernen. Oder kaufen für einige tausend Euro Barriques verschiedener Küfer, um mit denen zu experimentieren. Es gibt ja Vereinigungen, denen geht es nur um die Vermarktung, um das Organisieren von gemeinsamen Events. Bei uns in der Pfalz sind zahlreiche Jungwinzer unterwegs. Die machen viele Jungweinproben, Fassproben, bei denen sie sich untereinander austauschen.“ Und ist das noch nicht alles. Gesprochen wird auch über die Weinberge, über den richtigen Rebschnitt, über neue Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, über den Klimawandel. „Dann haben wir noch das Spiel zwischen den jungen Winzern, die unter Verkaufsdruck stehen, und den

etablierten Gütern, die ihre Weine länger im Fass lassen.“

Zu Beginn waren die Ziele des Barrique Forums Pfalz klar abgesteckt. „Wir hatten unsere Qualitätsstatuten, in denen die Rebsorten, der Hektarertrag und der Barriqueausbau festgelegt waren. Im Sortenspiegel gab es Spätburgunder, Syrah, Merlot, Cabernet und Cuvées, in denen dann zum Beispiel auch Dorn-

felder oder andere Sorten enthalten sein durften. Jetzt wollen wir mit neuen Zielen aufbrechen. Auf unseren Veranstaltungen zeigen wir nicht mehr nur Rotweine. Wir sagen nur, 50 Prozent der Weine, die präsentiert werden, sollen rot sein. Und wir sehen den Trend dahin, dass es auch immer mehr gute Weißweine gibt, die im Holzfass ausgebaut wurden. Deshalb haben wir jetzt auch Chardonnay und Weißburgunder in die Statuten aufgenommen. Wir wollen sogar Riesling zeigen, der muss aber





nicht unbedingt Holz gesehen haben. Und dann darf auch mal ein Sekt dabei sein.“

Von Trends zu sprechen, aber dann unbeirrbar am Ausbau der Weine im Barrique festzuhalten, könnte als Widersinn erscheinen. Immerhin hat sich in den letzten ein, zwei Jahrzehnten bei vielen Weinfreunden eine unübersehbare Aversion gegen „Holzweine“ breitgemacht. „Zu viel Holz“ ist heute einer der meistgehörten Kritikpunkte bei Weinverkostungen. Vergessen wird dabei, dass das eigentliche Problem fast nie das Holz ist, sondern der Wein.

„Zu viel Holz“ müsste eigentlich „zu wenig Wein“ heißen, denn in fast allen Fällen, in denen der Holzausbau kritisiert wird, kann man davon ausgehen, dass die entsprechenden Weine auch nach einem Ausbau im Stahltank aller Wahrscheinlichkeit nach keine bessere Qualität gezeigt hätten.

Wie dem auch sei, Zeiten und Trends haben sich definitiv geändert. Geändert hat sich auch das Umfeld der Barriqueforen. Der VDP, Deutschlands bekannteste Winzervereinigung, steht mehr und mehr im Rampenlicht – den anderen bleibt oft nur der Platz im Schatten. Und ganz neue Vereine wurden gegründet: „Message in a bottle“ in Rheinhessen



Die großen, berühmten Weingüter der Welt wie Château Margaux im Bordelais haben oft ihre eigene Käferei, in der sie Fässer bauen oder zumindest gebrauchte reparieren.

Zeiten und Trends haben sich definitiv geändert. So auch das Umfeld der deutschen Barriqueforen

etwa, oder „Winechanges“ in der Pfalz. Angesichts dieser Konkurrenz scheint der Elan des einen oder anderen Forums zum Erliegen gekommen zu sein. Auf der Internetseite des Deutschen Barrique Forums etwa stammen die letzten Einträge von 2010 und 2011, Hades-Weine gibt es immerhin von einigen Weingütern auch noch aus jüngeren Jahrgängen.

Aufgeben wollen die Pfälzer Barriquewinzer aber weder ihre interne Vereinsarbeit, noch die Außendarstellung. Was viele stört, ist allenfalls das verstaubte „Barrique“ im Namen. Das auch bei Händlern und Endverbrauchern zunehmend für Irritationen sorgt. Göbel konstatiert lakonisch: „Es gehen ja auch viele davon ab, ‚Barrique‘ überhaupt noch auf ihre Weine zu schreiben. Vor allem Endverbraucher, die sich nicht so gut auskennen, denken dann immer gleich, sie müssten jetzt Holz trinken.“ Also den Namen einfach ändern? Einen neuen, ohne das verpönte „Barrique“ erfinden? Obwohl man doch andererseits am Barriqueausbau der Weine festhalten möchte, weil man nach wie vor davon überzeugt ist, dass das guten Weinen gut tut. Sie nicht zu Sägespanweinen macht. Eine Entscheidung ist noch nicht gefallen, Göbel erhofft sie für dieses Jahr. Man darf hoffen, dass sie dem Verein und seinen Winzern einen neuen Aufschwung beschert. Und sei es nur, um einen neuen starken Mitspieler im Konzert der privaten Winzervereinigungen zu haben. Wie heißt es so schön? Konkurrenz belebt das Geschäft. Auch beim Wein.

Die besten 2016er Rieslinge

Julius Ferdinand Kimich (Deidesheim) – Deidesheimer Kieselberg Riesling Spätlese tr.

Mohr (Lorch) – Lorcher Krone Riesling QbA tr.

Maximin Grünhaus (Mertesdorf) – Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben QbA tr.

Heinrich Spindler (Forst) – Forster Ungeheuer Riesling QbA tr.

Karlmühle (Mertesdorf) – Lorenzhöfer Riesling Selektion von alten Reben Spätlese tr.

Juliuspital (Würzburg) – Würzburger Stein Riesling Großes Gewächs



Fotos: Eckhard Supp

Die besten 2017er Rieslinge

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump S Riesling QbA tr.
Thorsten Krieger (Rhodt unter Rietburg) – Edenkobener Riesling S Spätlese tr.
Alexander Laible (Durbach) – Baden Riesling Tausend Sterne QbA tr.
Juliusspital (Würzburg) – Würzburger Stein Riesling QbA tr.
Künstler (Hochheim) – Hochheimer Hölle Riesling GG
Georg Siben Erben (Deidesheim) – Deidesheimer Grainhübel Riesling GG
Heinrich Spindler (Forst) – Forster Pechstein Riesling QbA tr.
Breuer (Rüdesheim) – Rüdesheimer Berg Rottland Riesling QbA tr.
Müller-Catoir (Neustadt-Haardt) – Haardter Bürgergarten Riesling QbA tr.
Fritz Allendorf (Oestrich-Winkel) – Rheingau Charta Riesling QbA tr.

Flüssige Träume

Trockene Klasse

Pfalz, Franken und Rheingau. Das sind die deutschen Anbauggebiete, die schon seit einigen Jahren bei unseren Challenges die besten trockenen Rieslinge hervorbringen – gelegentlich ergänzt durch den einen oder anderen Wein aus Baden oder von der Mosel, wobei letztere allerdings ihre Stärken eher im restsüßen Bereich ausspielen kann. In diesem Jahr standen die jungen (!) 2017er und die etwas reiferen Gewächse des Jahrgangs 2016 auf dem Prüfstand. Paradoxe Weise bekam dabei der jüngere Jahrgang die im Schnitt etwas besseren Noten, während der reifere die bestbewerteten Spitzenweine zeigte.

Die enos-Challenges fanden in diesem Jahr bereits zum siebten Mal statt, und die Tatsache, dass wieder deutlich mehr Weine als im Vorjahr eingereicht wurden, ist ein Indiz dafür, dass nicht wenige Winzer unseren kleinen Wettbewerb offenbar jetzt fest in ihrem Kalender eingetragen haben. Mussten wir bei der Veröffentlichung der Silvanerprobe in der letzten Ausgabe von enos noch beklagen, dass diese tolle Rebsorte vor allem auf den internationalen Märkten an massiven Imageproblemen leidet, so braucht man sich diesbezüglich beim Riesling keine Sorgen zu machen. Selbst von österreichischen Erzeugern hört man in letzter Zeit, dass der deutsche Markt für ihre Rieslinge ein zunehmend schwierigeres „Schlachtfeld“ ist, weil Deutschland seine Paraderebsorte zu noch vor wenigen Jahrzehnten nicht zu erahnenden Qualitäten gepuscht habe.

Übrigens: Die Tatsache, dass in unseren Ergebnislisten gelegentlich die Top Ten, sonst nur die Top Five genannt werden, ist ausschließlich der Gesamtzahl der beim Wettbewerb in der jeweiligen Gruppe angestellten Weine geschuldet.



Riesling- schmankerl

Es muss nicht wirklich erstaunen, dass in der Kategorie der restsüßen Rieslinge bei unseren jüngsten Challenges gleich zwei der Top-Weine von der Mosel kamen. Immerhin gilt die Kategorie der lieblichen Kabinette und Spätlesen als die große Spezialität der Hänge zwischen Koblenz und Trier, was paradoxerweise auf vielen der Exportmärkte für deutschen Wein mehr Anerkennung zu finden scheint als hierzulande.

Bemerkenswerter war da schon die Performance der fränkischen Erzeuger, die bei den edelsüßen Qualitäten – Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen – gleich fünf der sieben besten Gewächse stellten, was hauptsächlich auf das Konto von Horst Sauer aus dem fränkischen Escherndorf ging, der es mit allen drei präsentierten Prädikaten in die Siegerlisten schaffte. Zwei weitere Top-„Zuckerl“ kamen aus der Pfalz und Rheinhessen.

Betrachtet man die Ergebnisse aller Challenges dieses Jahres, so haben über alle Kategorien hinweg vor allem sieben Erzeugerbetriebe überzeugt: der genannte Horst Sauer mit gleich sieben Topweinen (Rieslinge, Silvaner und Spätburgunder), das ebenfalls fränkische Juliusspital mit vieren, die Pfälzer Heinrich Spindler und Müller-Catoir sowie die Franken Trockene Schmitts, Meintzinger und Bürgerspital mit jeweils drei höchstbewerteten Anstellungen. Das Weingut Meintzinger hatte übrigens zum ersten Mal bei den Challenges teilgenommen – was vielleicht auch andere Betriebe ermutigen könnte, ihre Weine bei unserem Wettbewerb anzustellen.

Die besten restsüßen Rieslinge 2017

Bernhard Ellwanger (Weinstadt-Großheppach) – Großheppacher Steingrüble Riesling Spätlese

Braunewell (Essenheim) – Elsheimer Blume Riesling Spätlese

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe Riesling Spätlese

Bischöfliche Weingüter (Trier) – Ayler Kupp Riesling Spätlese

von Othegraven (Kanzem) – Herrenberger Riesling Kabinett



Die besten edelsüßen Rieslinge 2015 - 17

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump Riesling TBA 2017, Escherndorfer Lump Riesling BA 2017, Escherndorfer Lump Riesling Auslese 2017

Heinrich Spindler (Forst) – Forster Ungeheuer Riesling BA 2017

Hans Wirsching (Iphofen) – Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling BA 2016

Juliuspital (Würzburg) – Würzburger Stein Riesling Auslese 2017

Martinshof (Dienheim) – Oppenheimer Sackträger Riesling Auslese 2015



Fotos: Eckhard Supp

Die besten Spätburgunder 2015 - 16

Thorsten Krieger (Rhodt unter Rietburg) – Rhodter Rosengarten Pinot noir QbA tr. 2016

Müller-Catoir (Neustadt-Haardt) – Haardter Herzog Spätburgunder QbA tr. 2015

Lidy (Frankweiler) – Frankweiler Kalkgrube Spätburgunder Pt QbA tr. 2016

Knab (Endingen) – Endinger Engelsberg Spätburgunder *** R QbA tr. 2016

Bernhard Ellwanger (Großheppach) – Großheppacher Steingröble Spätburgunder SL QbA tr. 2015

Künstler (Hochheim) – Hochheimer Reichstal Spätburgunder GG 2016

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder S QbA tr. 2015



Fotos: Eckhard Supp

Flüssige Träume

Pfalz ist spitze



Drei Mal die Pfalz vor Baden, Württemberg, dem Rheingau und Franken. Das war das Resultat unserer Spätburgunder-Challenges, das in seiner Eindeutigkeit dann doch etwas überraschte. Zwei der Siegerweine kamen aus der Südpfalz, einer von der Mittelhaardt. Und obwohl im Durchschnitt unserer Bewertungen der letzten Jahre der Jahrgang 2015 besser abschnitt, waren unter den Top-Weinen mehr 2016er als 2015er. Was wieder einmal beweist, dass gute Erzeuger auch in schwierigeren Jahren Spitzenweine keltern können. Sieger des Wettbewerbs war diesmal Thorsten Krieger aus Rhodt unter Rietburg, dessen Pinot noir aus dem Rhodter Rosengarten schon mit dem 2014er Jahrgang gut abgeschnitten hatte. Müller-Catoir, der „runner up“ ist für Weinfreunde seit langem eine feste Größe, und dass die Rotweine von Lidy regelmäßig zu den besten gehören, hatten wir ebenfalls schon in der Vergangenheit festgestellt.

Bedauerlich ist nach wie vor, dass die einzelnen Kategorien unserer Challenges so unterschiedlich besetzt werden. Während beim trockenen Riesling zahlreiche Erzeuger ihre Weine – und zwar manchmal jeweils gleich bis zu fünf oder sechs verschiedene – anstellten, hielt sich die Beteiligung etwa beim Spätburgunder in überschaubaren Grenzen. Fast könnte man glauben, die deutschen Winzer wollten das Vorurteil, das Land habe außer Riesling nicht viel Großartiges zu bieten, eher noch verstärken, als mit ihm aufzuräumen.

Unser Dank geht an die Jurymitglieder, die teilweise schon seit mehreren Jahren die Arbeit auf sich nehmen, viele Dutzend, oft sogar mehr als ein- oder gar zweihundert Blindproben – im Zweifelsfall auch mehrfach – zu verkosten. Es waren Elisabeth Füngers (Restaurant Nil), Lennart Wenk (Restaurant Hygge), Birger Butenschön (Gastronomieberater), Dirk Helmrich (Weinhändler), Jakob Becker (Weinhändler) und Eckhard Supp (enos-Herausgeber).

Zwischen den Fronten

Der Libanon kennt Höhen und Tiefen, nicht nur in geographischer Hinsicht. Vom einstigen Jet-Set-Treff wurde der kleine, von hohen Bergketten geprägte Zedernstaat im östlichen Mittelmeerraum schon in den 1970er Jahren zum Schauplatz eines fast 20 Jahre dauernden Bürgerkriegs. Hinzu kamen der Konflikt mit Israel, die Auseinandersetzungen zwischen den Religionsgruppen, die jüngsten Flüchtlingswellen aus Syrien ... Wie man unter solchen Umständen Wein machen kann? Mit dieser Frage begann die Reportage über das Land der Zedern in der letzten Ausgabe von **enos**. Die Reise nach Beirut, auf den Mount Lebanon und ins Bekaa-Tal bot dabei nicht nur Einblicke in eines der widersprüchlichsten Weinbauländer der Welt, sondern auch Gelegenheit, die Weine einiger der besten Erzeuger des Landes zu probieren.

Die Resultate unserer Verkostungen waren vor allem angesichts der Umstände, unter denen libanesischer Erzeuger in den letzten Jahrzehnten Wein machten, mehr als erstaunlich. Klar, die meisten Gewächse sind, was ihre Rebsortenzusammensetzung und die Kellerarbeit betrifft, sehr „französisch“ geprägt – was nicht nur daran liegt, dass der Libanon lange unter französischer Kolonialherrschaft war, sondern auch, dass Kapital und önologisches Know-How selbst nach der Unabhängigkeit des Landes meist noch aus der Grande Nation kamen. Die Zeiten, in denen nur das berühmte Château Musar in den Bergen hinter Beirut die Spitze der libanesischen Önologie repräsentierte, sind allerdings definitiv vorbei: Belle-Vue, Kefraya, Massaya und andere haben sicht- und schmeckbar aufgeholt.

Im alten Palais du Mzar wurden ursprünglich die Weine von Château Muzar gekeltert. Später diente der Palast als Flüchtlingsunterkunft und steht heute leer.



Acht Mal Bekaa und Mount Lebanon

Belle-Vue (Bhamdoun) – Mount Lebanon Le Château 2010, Mount Lebanon La Renaissance 2010

Kefraya (Kafraiya) – Bekaa Valley Comte de M 2013, Bekaa Valley Château Kefraya 2008, Bekaa Valley Château Kefraya 2013, Bekaa Valley Lacrima d’Oro 2007

Musar (Ghazir – Keserwan) – Bekaa Valley Château Musar rouge 1998, Bekaa Valley Château Musar rouge 2011



Foto: Eckhard Supp

Nessun Dorma

■ von Angela Eßer



Siebenundfünfzig Rentner draußen auf dem Gang und ein toter Busfahrer in der Gerichtsmedizin. Alle über siebzig, außer dem Busfahrer, der lag knapp darunter. Siebenundfünfzig deutsche Touristen. Eine komplette Reisegruppe vor seinem Büro. Und bis jetzt vierunddreißigmal dieselbe Geschichte.



ommissario Alessandro di Zampone stöhnte. Er konnte sich ausrechnen, wie oft er noch „Aber ich kann doch nichts dafür, Herr Commissario!“ hören würde, angereichert mit Krankheitsgeschichten, Schwächeanfällen, Trinkpausen, Familienanekdoten und natürlich Mafiagerüchten. Einmal auf Deutsch und dann in der italienischen Übersetzung.

Aber es half alles nichts. Schließlich hatten sie hier einen Toten. Einen toten Busfahrer, der noch vor gar nicht so langer Zeit quicklebendig auf der Via Emilia unterwegs war und heute Mittag tot auf dem Tisch gelegen hatte. Mit dem Kopf im Pastateller, das Gesicht voller Tomatensoße.

Also dann! Er atmete tief durch. Nummer fünfunddreißig. „Liebe Signora ... äh ... Munster ...“ „Münsterländer. Signorina, per favore. Signorina Münsterländer.“

„Bene, Signorina Munsterlander. Scusi – entschuldigen Sie, dass Sie haben so lange warten müssen.“ „Das ist schon in Ordnung, Herr Commissario. Wie sagt man: Sie tun auch nur Ihre Pflicht.“ „Si, Signorina.“

Die kleine betagte Dame war ihm sympathisch. Sie wirkte zwar ein bisschen altmodisch, hatte aber ruhige, klare Augen. Sie würde hoffentlich nicht ausschweifend werden oder gar einen Ohnmachtsanfall bekommen.

„Also, Sie waren schon ein paarmal mit dieser Reisegruppe in Italien. Lombardei, Venedig, Toskana, Lazio. Und dieses Jahr wollten Sie nun unsere schöne Emilia Romagna entdecken.“

„Si, Commissario. Von Bologna nach Rimini, aber nicht auf der Schnellstraße, sondern einmal wirklich die alte Via Emilia entlang, durch die Küche Italiens.“

Signorina Münsterländer mochte den Mann. Er wirkte zwar ein bisschen überarbeitet und unge-

duldig, aber er würde sie verstehen. Und das, obwohl er Willi nicht gekannt hatte. Den hatte er ja erst gesehen, als er schon tot war. Commissario di Zampone würde nachfühlen können, wie es ihr ging. Zampone, Zampone ... ein schöner Name. Das war doch das italienische Wort für ...

„Liebe Signorina, Sie sind also mit der Reisegruppe im Hotel Cagliostro untergebracht. Erzählen Sie mir doch einfach, was passiert ist.“

„Herr Commissario, so einfach ist das nicht!“

„Come, Signorina?“

Nein, bitte nicht schon wieder. Nicht schon wieder die Geschichte mit dem Kater, der „Pavarotti“ hieß und der Nachbarin von diesem Herrn Schmitt gehörte. Wenn in diesem Hotel nicht dieses Pavarotti-Double von Kater herumgestreut wäre ...

„Wissen Sie, im ‚albergo‘ ist die Maria Mädchen für alles. Sie macht uns das Frühstück, kocht, kümmert sich um die Blumen und hat immer ein freundliches Wort für uns. Und bei all den Touristen, die sie jeden Tag sieht und die sicher nicht immer pflegeleicht sind, hat sie trotzdem gute Laune. Jeden Morgen steht sie im Frühstücksraum, macht uns wunderbaren Cappuccino und summt dabei ‚Nessun dorma‘. Und wenn Maria nicht dieses ‚Nessun dorma‘ gesungen hätte ...“

Wieso jetzt „Nessun dorma“, überlegte di Zampone, doch nicht der Kater?

„Nessun dorma?“

„Ja, Sie kennen diese Arie doch sicherlich.“

„Natürlich, Signorina, ich kenne die Arie.“

„Herr Schmitt ... also, Sie kennen doch Herrn Schmitt jetzt ... der hat dann manchmal mit eingestimmt, wenn auch völlig falsch. Aber Maria hat gelacht und ihn mit ‚bene, bene‘ gelobt. Ja, und dann lief dieser Kater durch den ‚albergo‘, aber das werden Ihnen die anderen ja sicherlich schon alles erzählt haben.“

„Si, Signorina.“

Er holte tief Luft. Also doch der Kater. Warum musste er sich eigentlich immer und immer wieder diese dämliche Geschichte anhören?

„Herr Schmitt hat dann ‚Pavarotti!‘ gerufen. Und stellen Sie sich vor, der Kater ist tatsächlich gekommen, obwohl der doch sicher ganz anders heißt.

‚Pavarotti?‘, hat Maria erstaunt gefragt und Herr Schmitt hat von dem Kater seiner Nachbarin erzählt. Maria fand das sehr lustig und hat dann angefangen, von Pavarotti zu erzählen, also dem echten, Sie wissen schon, diesem großen Sänger. Schließlich stammt er ja aus dieser Gegend, aus Modena.“

„Si, Signorina.“

Sie sprach Modena ja sogar richtig aus. Die meisten

Deutschen zogen das ‚e‘ wie einen Kaugummi auseinander, dabei war es doch so einfach.

„Maria schwärmte von seiner wunderbaren und einmaligen Stimme und erzählte, dass Pavarotti auch ein großartiger Hobbykoch gewesen sei. Und sie hätte sogar das Originalrezept seiner Piccatina.“

„Das Originalrezept von Pavarotti?“

„Ja. Sie hat es natürlich nicht von Pavarotti direkt, aber sie hat eine Schwägerin, deren Tante es ihm wohl“, sie räusperte sich, „abgeschwatzt hat. Aber es ist das Originalrezept. Und da hat Herr Schmitt sie überredet ... Sie müssen wissen, Herr Schmitt ist ein Mann mit sehr viel Charme“, erklärte sie und errötete dabei. „Also, er hat eine Blume aus der Vase vom Tisch genommen und Maria gebeten, es für uns zu kochen. Maria hat strahlende Augen bekommen und gesagt, dass es ihr eine Freude wäre. Sie wurde allerdings gleichzeitig ein wenig verlegen und erklärte, sie hätte leider keinen originalen Aceto, denn der wäre doch so teuer, ob sie auch etwas anderes kochen könne. Aber da



hat sie Herr Schmitt unterbrochen, sie in den Arm genommen und gesagt, das sei überhaupt kein Problem, er hätte welchen auf seinem Zimmer ...“

„Aceto Balsamico Tradizionale di Modena?“ Alessandro di Zampone hob die Augenbrauen.

„Ja, den Original-Essig und nicht das, was wir aus dem Supermarkt kennen. Herr Schmitt war ganz stolz und freute sich sehr, uns allen dieses kleine Vermögen zu spendieren. Wissen Sie, so viel vom Leben haben wir auch nicht mehr und ...“

„Und diese Maria hat wirklich das Originalrezept von Pavarottis Piccatina?“

„Natürlich, Herr Commissario. Maria lügt nicht, das hätte ich gemerkt!“

„Und sie wollte wirklich das Rezept mit ‚balsamico tradizionale‘ machen?“

„Aber sicher! Herr Schmitt hat ihr die Flasche gegeben.“

Di Zampone lief das Wasser im Mund zusammen.

Unglaublich, Pavarottis Piccatina und er hatte nicht einmal mehr ein paar Kekse in seiner Schublade. Er wollte endlich nach Hause, auch wenn es da keine Piccatina

gab. Er holte tief Luft. „Signorina, wie ging es dann weiter?“

„Ja, wie ging es dann weiter? Lassen Sie mich kurz nachdenken. Es war ja so eine Aufregung, weil Herr

SIE HATTE DAS ORIGINALREZEPT DER PICCATINA VON PAVAROTTI



Schmitt den Aceto holen ging und Willi, also der Busfahrer, ich meine, der Tote ...“
„Si?“

W

illi hat sich so fürchterlich aufgeregt, er wollte doch mit uns den Ausflug wieder zu so einer Fattoria machen. Da sollte eine Weinprobe stattfinden, so wie das Willi jedes Jahr für uns arrangiert. Und dort sollte es auch Aceto geben, aber jetzt hatte Herr Schmitt doch schon welchen

gekauft. Ja, und jetzt sollte diese Fahrt ausfallen – wegen der Piccatina. Herr Schmitt hat versucht, ihn zu beruhigen, und ihm versprochen, wir würden den Ausflug einfach später machen. Und das, obwohl ich von Herrn Schmitt weiß, dass er bei der Weinprobe keinen Wein mehr kaufen wollte. Er hat nämlich zu mir gesagt, zu Hause würde der Wein nie so gut schmecken wie hier in Italien.“

Langsam wurde Alessandro di Zampone ungeduldig. Weinprobe, Piccatina, Pavarotti? Der Busfahrer war tot, und das ganz bestimmt nicht, weil er sich ein bisschen aufgeregt hatte.

„Signorina, was ist dann passiert?“ Er trommelte mit den Fingern auf den Tisch.

„Das weiß ich nicht mehr so genau. Ich weiß nur

noch, dass Maria den Tisch gedeckt hat. Ja, und Parmesan, frisch gerieben, hat sie auch auf den Tisch gestellt. Für die Pasta, die wir vor der Piccatina essen wollten. Willi war ... also, er war eigentlich putzmunter!“

„Signorina Munsterlander, der Busfahrer war nicht putzmunter, sondern lag irgendwann tot am Tisch!“ Alessandro di Zampone schaute die kleine alte Dame forschend an. Jetzt war Schluss, er hatte keine Lust, noch stundenlang immer dieselbe Geschichte zu hören.

„Vielleicht hatte er ja einen Herzinfarkt, Herr Commissario, das kann passieren in dem Alter. Und außerdem hat Willi immer so viel getrunken, obwohl er doch noch den Bus fahren musste. Es war alles ganz schrecklich, aber ich kann doch nichts dafür, Herr Commissario!“

Da war es also schon wieder. Jetzt also zum fünfunddreißigsten Mal: „Aber ich kann doch nichts dafür, Herr Commissario!“ Der Busfahrer war aufgedunsen, völlig grün im Gesicht und die Augen waren schreckgeweitet gewesen, aber keiner konnte etwas dafür. Di Zampone fasste sich an den Bauch. Und jetzt fing auch noch sein Magen an zu knurren. „Signorina, Sie saßen doch alle mit am Tisch und wollen nichts gemerkt haben? Impossibile – unmöglich, das kann ich mir nicht vorstellen.“

„Sie müssen mir glauben, Herr Commissario. Willi war ganz normal. Immer noch aufgebracht, aber er

hat sich wahrscheinlich auch auf die Piccatina nach der Pasta gefreut ...“

„Piccatina, Piccatina, Piccatina“, di Zampone spuckte die Worte förmlich aus. „Signorina Munsterlander, so kommen wir nicht weiter. Ihrem Busfahrer ging es morgens wunderbar, er regt sich ein bisschen auf ...“, drohend stellte er sich vor sie, „Signorina, hier ist ein unschuldiger Busfahrer gewalttätig zu Tode gekommen, und niemand kann sich an irgendwas erinnern. Es muss aber irgendwas passiert sein und ... maledizione! Wissen Sie was, ich glaube, dass eine Nacht hier in der Questura bei Ihnen allen die Erinnerung wieder ein bisschen auffrischen würde, was halten Sie davon?“

„Aber Herr Commissario, Sie wollen uns alte Leute doch nicht etwa ... und außerdem, so unschuldig war Willi nun wiederum auch nicht!“

„La prego?“



Fattoria gekauft habe ... so ein schöner bernstein-

ir haben zu Hause all diese gekauften Weine nie so gut geschmeckt wie in Italien. Herrn Schmitt übrigens auch nicht, wie ich Ihnen schon gesagt habe. Und mein Grappa, den ich letztes Jahr auf so einer



farbener ... also der war ganz merkwürdig. Und dann habe ich, ganz zufällig, Herr Commissario, das müssen Sie mir glauben, also, da habe ich gehört, wie Willi zu jemandem am Telefon gesagt hat, wie wunderbar es doch wäre, dass so alte Omis, stellen Sie sich vor, er hat wirklich ‚alte Omis‘ gesagt, also, dass alte Omis auf den Urlaubsfahrten ihre Rente nicht mehr in Rheumamatratzen und Heizdecken investieren würden, sondern in deutschen Schnaps mit ...“ Sie stockte.

„Ich höre Ihnen zu, Signorina ...“

„Stellen Sie sich vor, er hat einfach billigen deutschen Schnaps mit einem schönen italienischen Etikett beklebt und ...“, sie räusperte sich, „ich möchte gar nicht wissen, wie er es geschafft hat, dass der Schnaps so gelblich wurde.“

D

er Commissario verschränkte seine Arme. So, so! Gelblicher deutscher Schnaps. Sicher, hier wurde an jeder Ecke falscher Parmaschinken, falscher Parmesan und natürlich auch falscher Aceto Balsamico Tradizionale di Modena verkauft. Aceto, der eigentlich teurer sein musste

als so manches Parfüm. Aber gelblicher Schnaps? Che pasticcio! Was für eine verrückte Geschichte. Wahrscheinlich kam jetzt wieder, wie schon vier- unddreißigmal vorher, dass die Mafia einen unliebsamen Konkurrenten ausgeschaltet hätte. Aber hier in seiner Romagna gab es keine Mafia. Dass die Deutschen immer diese Fantasien hatten. Hier gab es die eine oder andere Gaunerei, aber keine Mafia. „Also ich glaube, dass die Mafia irgendetwas damit zu tun hat.“

Di Zampone beugte sich langsam auf seinem Stuhl nach vorne und sah sie durchdringend an.

„Adesso basta – jetzt ist Schluss, Signorina, und jetzt hören Sie mir einmal genau zu. Hier schaltet die Mafia keinen deutschen Busfahrer aus, weil er ein bisschen gepanschten Wein oder deutschen Schnaps mit falschem Etikett verkauft.“ Er machte eine kurze Pause. „Wissen Sie, was ich glaube? Ich glaube, Sie, liebe Signorina, Sie allein fühlten sich betrogen. Sie wollten ihn bestrafen und niemand anders ...“ Er sah, wie sich das Gesicht der kleinen alten Dame dunkelrot färbte und sie die Augen schloss.

„Aber es war doch nur eine kleine Tablette, Herr Commissario ...“

Di Zampone hielt die Luft an. Madonna mia, das konnte doch nicht wahr sein, sie hatte tatsächlich

den Busfahrer ... „Eine kleine Tablette? Signorina, der Busfahrer ist tot!“



s ist alles nur passiert, weil Maria den frisch geriebenen Parmesan für die Pasta auf den Tisch gestellt hat und wenn sie nicht ‚Nessun dorma‘ gesungen hätte ...“

„Wenn, wenn, wenn ... Signorina, bleiben Sie bei der Sache!“

„Entschuldigen Sie, Commissario, ich versuche, es Ihnen zu erklären. Wenn Willi ... also Willi hat das Essen immer so hinuntergeschlungen und ... er hat wirklich nichts gemerkt ... Aber, Herr Commissario, es kann doch nicht sein, dass so eine kleine Tablette“, sie schaute ihn mit großen Augen an, „das kann doch nicht sein, oder?“

Di Zampone schwieg.

„Nun, Herr Commissario, Sie kennen das noch nicht, aber in einem gewissen Alter fällt manchmal

das Einschlafen schwer. Vor allem in einer fremden Umgebung und für diesen Fall, nun ... der Arzt hat gemeint, es wäre ein vollkommen biologisches Mittel.“

**DI ZAMPONE BEUGTE SICH AUF
DEM STUHL NACH VORNE UND
SAH SIE DURCHDRINGEND AN**

„Signorina, ich verstehe nicht ganz.“
„Herr Commissario, manchmal, aber wirklich nicht sehr oft, trinke ich ein Gläschen Rotwein und dann ... dann nehme ich eine kleine Schlaftablette. Und bei Willi, da dachte ich ...“

„Si?“

„Willi war doch immer noch völlig außer sich, weil der Ausflug mit der Weinprobe jetzt nicht ... und außerdem wollte er ..., da dachte ich, dass Willi ein kleiner Mittagschlaf gut tun würde.“

„Also eine Ihrer kleinen Tabletten?“

„Natürlich, Herr Commissario, aber ich habe mir nichts dabei gedacht. Ich habe einfach nur die Tablette mit dem Löffel zerdrückt und über den Parmesan, der vor Willi stand, gestreut.“

Di Zampone schloss die Augen und rief sich den Speisesaal noch einmal ins Gedächtnis. Der tote Busfahrer mit dem Gesicht in der Pasta und überall die Tomatensoße.

U

on einer kleinen Schlaftablette stirbt aber niemand!“

Er atmete schwer. „Es reicht jetzt, Signorina, raus mit der Wahrheit!“

Das Telefon auf seinem Tisch klingelte. Di Zampone fluchte. „Pronto?“

Der Gerichtsmediziner. Endlich bekam er den Bericht über den toten Busfahrer.

Gesummio! Er konnte kaum glauben, was er da hörte. Ein harter Schlag, vor allem auf seinen leeren Magen. Langsam legte er den Hörer wieder auf.

„Signorina, Ihre kleine Tablette, die ...“

„Sie müssen mir glauben, Herr Commissario. Ich habe ihm nur eine Tablette untergemischt. Wirklich nur eine.“

Nessun dorma.

Niemand schläft. Außer Willi.

Di Zampone kratzte sich am Kopf. „Signorina, bitte!“, flehte er und lief in seinem Büro auf und ab. Er hörte, wie die kleine alte Dame anfang zu schluchzen.

„Wirklich nur eine. Ich meine ... jeder ...“, flüsterte sie.

„Was haben Sie gerade gesagt?“ Er drehte sich ruckartig um und starrte sie an.

„Nichts! Ich sage jetzt gar nichts mehr!“

Di Zampone ließ sich auf einen Stuhl fallen und nickte. Nein, er brauchte nicht noch einmal nachzufragen, er hatte verstanden und lachte plötzlich leise auf.

Alle waren von Willi betrogen worden, alle wollten sich ein klein wenig rächen. Alle nur ein klein wenig.

Er hatte noch den Gerichtsmediziner im Ohr, der nicht nur eine kleine Schlaftablette gefunden hatte, sondern auch Rheumapillen, Schilddrüsenpräparate, Abführmittel und Herztabletten. Eine halbe Urlaubsapotheke, die der Busfahrer hinuntergeschlungen hatte. Incredibile, unglaublich.

Jetzt fällt es mir wieder ein, dachte Signorina Münsterländer, ‚zampone‘ heißt auf Deutsch ‚gefüllter Schweinsfuß‘. Schlimm, mit so einem Namen herumlaufen zu müssen.



Die gebürtige Krefelderin Angela Eßer ist Herausgeberin von *Krimianthologien* und veranstaltet *Krimikochkurse*. Für *enos* schrieb sie bereits den *Kurzkrimi* „Gemischte Sätze“.

WEINGÜTER IM WEBSHOP

Der weltweite Weinimmobilienmarkt ist fragmentiert, verschwiegen und intransparent. Weingüter, die zum Verkauf stehen, werden nicht öffentlich ausgeschrieben, sondern wechseln eher im Stillen den Besitzer. Dies jedenfalls ist die Meinung der „YourWineEstate GmbH“ mit Sitz im schweizerischen Riehen, die kürzlich mit einer eigenen Website in Erscheinung getreten ist. Auf ihr sollen zum Verkauf oder zur Vermietung stehende Weinimmobilien veröffentlicht werden. Die „führende, globale Plattform für den Kauf, Verkauf und die Vermietung von Weingütern“ – YourWineEstate – bietet dabei neben „professionellen Weingütern“ auch „exklusive Ferienhäuser in Weinregionen“ an. Man rühmt sich, dass die Website „wöchentlich“ von „zahlreichen potentiellen Käufern“ besucht werde, macht dann aber auch die Angabe, dass 60 Prozent dieser Websitebesucher („zahlungskräftige potentielle Weingutskäufer“) aus Europa, 27 Prozent aus den USA und die restlichen aus Russland, Australien und dem Rest der Welt stammen. Berücksichtigt man, dass derzeit vor allem Chinesen

überall in der Welt nach Weingütern suchen, kann es mit dem realen Interesse, ein Weingut zu erwerben, bei den „zahlreichen“ Besuchern der Seite nicht wirklich weit her sein.

Aktuell werden knapp 290 Weingüter in Österreich, Kroatien, Frankreich, Italien, Slowenien, Spanien und Schweden (sic!) zum Verkauf angeboten, die meisten von ihnen in Frankreich und Italien; außerhalb dieser beiden Länder sind es weltweit gerade sieben Domänen. In Deutschland wird ein einziges Weingut zur Miete angeboten (Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning), weitere Länder sind unter der Rubrik „Vermietung“ gar nicht erst gelistet. Wie die Initiatoren dieser Plattform es schaffen wollen, den „verschwiegenen“ Markt der Wein-domänen „transparenter“ zu machen, bleibt auch bei der Lektüre ihrer Seite ihr Geheimnis. „Intransparent“, sozusagen.

ALLES TRUMP, ODER WAS?

Ob US-Präsident Donald Trump mit seiner Handels- und Zollpolitik der eigenen politischen Klientel in den Stahlgürtel-Staaten langfristig einen Gefallen tut, bleibt abzuwarten. Deutlich sichtbar ist dagegen vor

allem in Kalifornien und seiner Weinwirtschaft bereits jetzt der Schaden, den er anrichtet. Alleine im vergangenen Jahr sank der amerikanische Weinexport – mehr als 90 Prozent davon stammen aus dem Westküstenstaat – nach China wertmäßig um fast 25 Prozent – im Volumen um 13 Prozent –, nachdem zu Anfang des Jahres noch von Zugewinnen ausgegangen worden war. Eine der Ursachen für diesen Sinkflug waren die zusätzlich zu den zuvor geltenden 15 Prozent erhobenen „Straf“zölle in Höhe von 10 Prozent, die China ab September als Antwort auf Trumps Stahl- und Aluminiumzölle einforderte. Das Reich der Mitte ist für die kalifornische Wirtschaft generell der dritt wichtigste Handelspartner und die Exporte dorthin waren zwischen 2008 und 2017 um 46 Prozent gestiegen.

Zu den jetzt sinkenden Exporten nach Fernost addieren sich übrigens, was gerne vergessen wird, sinkende Einkäufe von Luxusgütern durch reiche Chinesen in Los Angeles oder San Francisco aufgrund der immer stärkeren anti-amerikanischen Stimmung. Diese Exportverluste können, wie Wissenschaftler der University of California in Davis jetzt nachwies, auch

nicht durch andere Märkte kompensiert werden, da die Produktion jetzt häufig in Länder mit niedrigerem Preisniveau abverkauft werden muss. Hinzu kommt, dass auch Indien und andere Abnehmer kalifornischer Waren ihre Einfuhrzölle auf bis zu 100 Prozent des Warenwerts erhöhten. Japan wiederum belegte US-Weine mit 70prozentigen Abgaben, während die Australier ihre Weine dort noch bis 2021 zollfrei absetzen dürfen. Auch die Exporte amerikanischer Weine in Richtung EU fielen im Jahresvergleich um wertmäßig 15 Prozent. Zuwachs gab es zwar in Richtung Hong Kong, Vietnam oder Mexiko, aber die importierten deutlich bescheidenere Mengen. Insgesamt belief sich der Umsatzverlust im Weinexport der USA 2018 auf 4,8 Prozent.

Für die Branche ist der Schaden noch größer, da die Trump'schen Zölle auf Stahl Investitionen in Weinberg und Keller – vom Spanndraht bis zum Gärtank – teurer machen. Trump dürften diese Zahlen kalt lassen. Schließlich hat er ja nie behauptet, dass das Weinbaugebiet Kalifornien zu jenem Amerika gehören müsse, das er „greater“ machen will.

BORDEAUX AUF CHINESISCH

Nicht nur, dass chinesische Investoren in den letzten Jahren massiv Weingüter des Bordeaux und anderer Regionen aufkauften – alleine 150 Bordeauxweingüter, zwei Prozent aller Betriebe der Region, haben inzwischen chinesische Besitzer –, jetzt möchten sie ihren Erwerbungen auch neue Namen geben, und zwar solche, die für chinesische Zungen (oder Mentalitäten)

leichter zugänglich sind. Das jedenfalls erklärte die chinesische Schauspielerin und Regisseurin Zhào Wēi alias Vicky Zhao kürzlich bei einer Veranstaltung in Peking. Zhào selbst hatte 2011 ein Weingut in Saint-Émilion erworben. So wurde etwa das einstige Château Lartreau in Château Lapin Impérial (Kaiserliches Kaninchen) unbenannt, andere hören jetzt auf Namen wie „Chinesische Antilope“ oder „Große Antilope“.

Dass sich in der Grande Nation dagegen vehementer Protest erheben würde, war ebenso absehbar, wie die chinesische Gegenreaktion, in der den Franzosen vorgehalten wird, sie hätten ihre Weingüter ja nicht an Chinesen verkaufen müssen. Selbst wenn man einmal unterstellt, dass Marken wie die „Große Antilope“ vor allem für den chinesischen Markt gedacht sind, darf man sich fragen, ob chinesische Konsumenten – die ja französische Kres-

zenzen lieben, gerade weil deren Herkunft so prestigeträchtig ist – ihrer Liebe auch langfristig weiterhin fröhnen, wenn die Weine plötzlich mit offensichtlich an die chinesische Kultur angelehnten Namen daherkommen. Wie so viele in der Weinwelt könnten ja auch diese chinesischen Investoren vergessen haben, dass Wein nicht nur ein Getränk, sondern ein sehr emotionsbeladenes Produkt ist, dessen Marketingtrümpfe Herkunft und Identität sind.

Ob die Chinesen eines Tages auch Château Margaux (re.o.) umbenennen wollen? Dem Bio-Weingut Geyerhof im österreichischen Kremstal (u.) wird dieses Schicksal wohl nicht blühen.



DES EINEN LEID, DES ANDERN FREUD?

Alle Welt redet von der Klimakatastrophe, alle Welt fürchtet die Klimakatastrophe. Es gibt allerdings auch Menschen – sogar in der Weinwelt –, die sich von der Klimakatastrophe zumindest teilweise Positives erhoffen. So etwa, glaubt man der Internetseite des lokalen Northforcker Magazins, die Winzer von Long Island im US-Bundesstaat New York. Dessen Internetseite berichtet über die Studien eines Klimaforschers im NASA Goddard Institute, der in der Klimaerwärmung für Long Island vorteilhafte Bedingungen für das Reifen der Trauben und einen



früheren Reifezeitpunkt kommen sieht. Andererseits prognostiziert er auch zunehmende Niederschläge und Unwetter. So findet seinen Beobachtungen zufolge der vegetative Zyklus der Trauben bereits jetzt einige Wochen früher statt als noch vor drei oder vier Jahrzehnten, was zum Zeitpunkt der Ernte einen gleichmäßigeren Reifezustand der Trauben bedeuten könnte. Auf der anderen Seite spielten feuchtigkeitsbedingte Rebkrankheiten und auch die Zerstörung ganzer Ernten durch mögliche Unwetter im Weinbau der Insel zukünftig eine größere Rolle. Das bedeute nicht, betont der Forscher, dass auf Long Island kein Weinbau mehr möglich sein werde, wie es in anderen Weinbauregionen der Welt gelegentlich befürchtet wird. Wohl aber, dass die Arbeit im Weinbau sich an die veränderten Bedingungen anpassen müsse – von der Auswahl der kultivierten Rebsorten bis hin zum Weinbergsmanagement während des gesam-

ten vegetativen Zyklus. Man fragt sich als unbedarfter Leser, ob es zu dieser tiefeschürfenden Schlussfolgerung wirklich der Arbeit einer Forschungsinstitution bedurfte.

KAFFEESETZ, ICK HÖR' DIR TRAPSEN

Cristina Mariani-May, die Chefin der New Yorker Weinhandelsfirma Banfi Vintners, zu der auch das renommierte Brunello-Weingut Castello Banfi in der Toskana gehört, hat sich jetzt mit einer verwegenen These in die Öffentlichkeit gewagt. Wie thedrinksbusiness.com meldet, erklärte sie anlässlich der jüngsten Ausgabe der Veroneser Weinmesse Vinitaly, sie sei davon überzeugt, dass Vermentino in Zukunft die führende weiße Rebsorte des italienischen Stiefels für „große Weine“ sein werde. Dies, so ihre Begründung, vor allem aufgrund der Tatsache, dass sich die Sorte sowohl zum Erzeugen von Weißweinen als

auch – im Verschnitt – von Rosés eigne. Vor allem die Tatsache, dass Vermentino schon jetzt in den Urlaubszielen an der italienischen Küste ausgeschenkt werde, sichere den Weinen in Zukunft ihren Kult- und Trendstatus. Vermentino, so wird Mariani-May zitiert, sei geschmacklich zwischen einem Chardonnay ohne Barriqueausbau und einem Sauvignon blanc angesiedelt, und das gelte vor allem für ihren eigenen „La Pettegola“ von der toskanischen Küste. Und klar! Was gut ist für Banfi, muss natürlich auch gut sein für Italien und für Freunde seiner Weine.

BIO AUF DEM VORMARSCH

87 Millionen Neun-Liter-Kisten (gut eine Milliarde Flaschen) – auf diese Menge wird sich, glaubt man einer kürzlich veröffentlichten Studie des britischen IWSR (International Wines and Spirits Record) 2022 die jährlich weltweit vermarktete Menge Bio-

wein summieren. Davon sollen dann immerhin 78 Prozent auf die europäischen Weinbauländer entfallen, der klägliche Rest sich auf die übrigen Kontinente verteilen. Bioweine dürften damit bei einer prognostizierten Wachstumsrate von jährlich 9,2 Prozent zum am stärksten wachsenden Segment im insgesamt nur leicht größer werdenden Stillweinmarkt werden, der in drei Jahren die Gesamtmenge von 2,43 Milliarden Neun-Liter-Kisten (knapp 30 Milliarden Flaschen) erreichen soll. In Deutschland betrug der Anteil des Bioweins am Gesamtmarkt bereits 2017 etwa sechs Prozent, von denen gut die Hälfte aus dem Lande selbst stammte. In Frankreich, einem weiteren wichtigen Bio- markt, liegt dieser Anteil bei vier Prozent, stammt aber fast vollständig aus der nationalen Produktion. Außerhalb Europas belegt Biowein vor allem in Japan eine starke Position mit immerhin zehn Prozent des gesamten Stillweinmarkts.

Wein im Milch- wald

Kunjani Wines, Farm 90/20,
Blumberg Drive Devonvale,
Stellenbosch 7600,
www.kunjaniwines.co.za

**Grootbos Private Nature
Reserve**, R43, Gansbaai 7220,
www.grootbos.com

Vielleicht dachte er einfach, in Deutschland müsse ein Barth immer etwas mit Wein zu tun haben. Und ließ sich von seinen Namensvettern im heimatlichen Rheingau, an der Mosel oder der Nahe inspirieren. Eigentlich ist Paul Barth nämlich Maler- und Lackierermeister und führt in Aulhausen oberhalb der Rotweingemeinde Assmannshausen schon seit mehr als drei Jahrzehnten den Handwerksbetrieb der Familie. Vielleicht aber erschien Barth irgendwann auch der erlernte Beruf nicht mehr spannend genug. Oder er hatte sich schlicht in Südafrika verliebt.

Wie dem auch sei, jedenfalls kaufte der Rheingauer vor einigen Jahren das Weingut Kap Vino Estate am Nordhang der Bottery Hills nahe Stellenbosch und verwirklichte hier zusammen mit der südafrikanischen Unternehmerin Pia Watermeyer, ihres Zeichens Chefin der familieneigenen Digital- und Siebdruckerei, seinen Traum vom eigenen Wein. „Kunjani“ nannten sie das Gut, was in der Sprache der Xhosa bedeutet „Hallo, wie geht’s“. Kunjani ist ein ungewöhnliches Weingut, und eigentlich weiß man auch nach dem Besuch nicht so recht, ob man jetzt in einem Weingut mit angeschlossenen Restaurant und Gästehaus zu Besuch war oder doch in einem Restaurant mit Gästezimmern, das auch seine eigenen Weine macht. Ungewöhnlich für Stellenbosch ist die auffällige

äußere Gestaltung, für die Barth und Watermeyer auch schon Architekturpreise einheimsten.

Ungewöhnlich ist auch die Lage – an der von Stellenbosch abgewandten Seite der Hügel mit tollem Blick von den Durbanville Hills bei Kapstadt bis hin zum Swartland mit dem Paardeberg und den Paarlbergen im Osten –, obwohl in der Nachbarschaft mit Kaapzicht oder Beyerskloof durchaus seit langem renommierte Betriebe ansässig sind.

Auch die Macher auf Kunjani fallen ein wenig aus dem Rahmen: Carmen Stevens war Südafrikas erste schwarze Önologin, arbeitet jetzt als Weinberaterin, die dann und wann auch Kinder in den schwarzen Townships unterrichtet. Lamek Mnisi wiederum, Chefkoch im hervorragenden Restaurant, kam als Gewinner einer TV-Kochshow zu seinem Beruf und hat hier seine eigene Interpretation von Fusion-Küche kreiert, für die er sämtliche Gerichte passend zu den Weinen des Gutes konzipiert. Die schön eingerichteten Zimmer und Mini-Apartments ergänzen das Wohlfühlpaket des Komplexes, in dem der Besucher die Ruhe der südafrikanischen Weiten auf sich wirken lassen kann.

Größer als zu Kunjani könnte der Kontrast in Grootbos jedenfalls nicht sein. Hier, im Städtchen Gansbaai am südöstlichen Ufer der Walker Bay unweit Hermanus, der Whale-watching-Hauptstadt Südafrikas, gibt es keinen Weinbau. Dafür gibt es Natur pur und Luxus pur ... und natürlich



auch einen außergewöhnlich gut bestückten Weinkeller.

Grootbos, auf deutsch Milchbusch, ist eine Pflanze aus der Familie der Sapotengewächse und der Ordnung der Heidekrautartigen. Die wächst hier, soweit das Auge von der großzügigen, aber doch perfekt in der Landschaft versteckten Hotelhalle aus reicht. „Die wächst hier“ im Singular ist dabei durchaus kein Versehen. Genetische Untersuchungen haben nämlich ergeben, dass alles, was hier wächst,

im Grunde ein einziger Baum ist, der sich mithilfe von Luftwurzeln an seinen Ästen über viele Hektar des Hangs oberhalb der Walker Bay verbreitet hat.

Auch wenn deshalb die Natur des Cape Floral Kingdom mit seinen über 9.800 Pflanzenarten – in ganz Europa soll es angeblich nur 12.000 geben – und die der spektakulären Südkaper-Wale in den kalten Wassern der Bucht den Besuch auf Grootbos naturgemäß dominiert, so war es doch das Ziel Michael Lutzeyers,

des umtriebigen Besitzers, seine Lodges zur besten Food-and-Wine-Destination Südafrikas zu machen. Um beurteilen zu können, ob er das geschafft hat, müsste man wohl erst einmal die Konkurrenten im Kampf um diesen Ehrentitel besucht haben. Wohlfühlen aber kann sich der Besucher hier auf jeden Fall, was offenbar auch die Stars und Macher der deutschen TV-Serie „Sing my song“ finden, die ihre Sendung immer wieder auf Grootbos aufzeichnen.

Flaschen, die Geschichte schrieben

EIN- GEMAUERT

Alter Madeira ist im Grunde keine wirkliche Seltenheit. Alleine die Datenbanken unserer Website (www.enos-wein.de) enthalten Verkostungsnotizen von Proben aus insgesamt 50 Jahrgängen zwischen 1795 und 1980. Dennoch scheint er bei Sammlern hochbegehrt zu sein; jedenfalls erzielte das Auktionshaus Christie's im vergangenen Jahr für einen Madeira aus dem späten 18. Jahrhundert den stolzen Preis von knapp 16.000 US \$; zwei weitere Flaschen derselben Charge erhielten für jeweils 14.700 US \$ den Zuschlag.

Die Flasche von musealem Alter war tatsächlich zusammen mit einer Reihe anderer während Renovierungsarbeiten in einem Museum, dem Liberty Hall Museum der Kean University in Union, New Jersey, entdeckt worden; allerdings nicht in den Ausstellungsräumen, sondern eingemauert hinter einer Wand des Kellers. Sie war ursprünglich 1798 gefüllt und nach einem knappen Jahrhundert neu verkorkt worden. In die USA gebracht worden war der Wein bereits zwei Jahre vor dem Füllen von einem gewissen Robert Lenox, einem Bankier und Weinsammler aus Philadelphia. Der Schatz wurde vermutlich in den Jahren der Prohibition in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts eingemauert, um ihn vor übereifrigen Behörden zu schützen.

Das Museum selbst ist übrigens nicht viel älter als die gefundene Flasche Madeira. Es wurde als Wohnhaus der Livingston-Dynastie von einem der Gründerväter und



Unterzeichner der Verfassung der USA, William Livingston, erbaut und ging später in den Besitz der Keans, Namensgeber der heutigen Universität, über.

Interessant sind die Verkostungsnotizen der Probe, die vor der Auktion von Christie's durchgeführt wurde: Karamell, Veilchen, Stroh, Vanille und alter Möbelwachs im Duft wurden dort notiert, was entweder auf eine außergewöhnlich gut erhaltene Flasche oder auf eine ungewöhnlich ausgeprägte Vorstellungskraft des oder der

Verkoster schließen lässt. Dass der Wein schon 1798 gefüllt wurde, bedeutet allerdings auch, dass der Großteil des Inhalts vermutlich wirklich aus dem 18. Jahrhundert stammt – sieht man von geringfügigem Auffüllen des Schwunds beim Neuverkorken ab. Bei vielen anderen Madeiras, die die Jahrzehnte oder Jahrhunderte im Fass „erlebten“, wurde ja im Laufe der Zeit ein Gutteil des durch die Fassdauben verdunsteten Weins aus deutlich jüngeren Jahrgängen ersetzt.

Auch sehr alte Jahrgänge, im Fass oder in der Flasche gereift, sind auf Madeira keine Seltenheit.



Foto: Eckhrad Supp

TOTE HOSEN LEBEN LÄNGER

Text und Fotos Eckhard Supp

„Unplugged“ ist eigentlich ein richtig unschuldiger Begriff. Er stammt aus der Musikszene, wo er Performances bezeichnet, in denen auf elektrisch verstärkte Gitarren verzichtet, diese durch akustische ersetzt werden.

„Unplugged“ stand und steht im Zeichen des direkten Kontakts zwischen Musikern und einer meist kleineren Zuhörerschaft, gilt als besonders authentisch, echt.

„Das Prinzip Unplugged steht im Zeitalter der technischen Reproduzierbarkeit und der Massenprodukte für die Besinnung auf handwerkliche Fähigkeiten und für die Erkenntnis, dass nicht jede Innovation und jeder Trend die Musik automatisch besser macht“, kann man in einem online-Interview mit Martin Tesch lesen. Tesch ist Winzer in Langenlonsheim an der Nahe.





Englische Weinnamen, bunte Kapseln, Etiketten ... Fast alles, was Martin Tesch in seinem Weingut machte, stieß bei Teilen seiner Kundschaft auf heftige Abneigung.

Unplugged“, genauer „Riesling Unplugged“ ist der Name, den Tesch 2002 auf das Etikett eines seiner Weine drucken lässt. Knochentrocken ist der. Ein Protestwein gegen den Mainstream. Zwar ist das Zeitalter der Süßreserven auch in Deutschland schon seit einer ganzen Weile zu Ende gegangen, hat „trocken“ eine Zeitlang auch wirklich „trocken“ geschmeckt, aber, so erinnert sich Tesch heute, Ende der

1990er aber waren die Weine doch wieder deutlich süßer geworden.

Tesch, Jahrgang 1968, hat das elterliche, 300 Jahre alte Weingut erst wenige Jahre zuvor übernommen. Hat seine Karriere als promovierter Biologe an den Nagel gehängt. „Eingefroren“ war der Betrieb, meint er, in der Zeit stehengeblieben. Er selbst ist mit Ende zwanzig, nach vielen Jahren ins heimatliche Langenlonsheim zurückgekehrt. Zu Hause hatte er es früh „echt vergeigt“, war mit 15 ausgezogen und hatte das Abitur auf dem Internat gemacht. Es waren wilde Jahre, in denen er, gerade 14, zum ersten Mal mit Punk und Rock in Berührung kommt. Ein Konzert der soeben erst neu formierten Gruppe „Die Toten Hosen“ in einem Binger Jugendzentrum wird prägend. Die Gruppe um Frontmann Andreas Frege alias Campino ist im gleichen Jahr erstmals in Bremen aufgetreten, dort dummerweise noch als „Tote Hasen“ angekündigt.

Der Kontakt mit dieser Musik, dieser Musikszene inspiriert Tesch nur fünf Jahre nach der Übernahme des Weinguts der Eltern zu einem ungewöhnlichen Weinnamen. Er ist dabei, die Weinvielfalt des Betriebs drastisch zu reduzieren, einen Schlusstrich unter das Wirrwarr von Qualitätsstufen, Lagennamen, Rebsorten zu ziehen. Trockener Riesling, das muss in Zukunft der Wein sein, der seinen Namen trägt. Der Verbraucher soll beim Kauf seiner Weine wissen, was in der Flasche ist. „Umstritten“ ist der Versuch in der Weinszene, manch einer spricht gar von einer „Lachnummer“.

TROCKENER RIESLING, DAS MUSS IN ZUKUNFT DER WEIN SEIN, DER SEINEN, TESCHS, NAMEN TRÄGT

Eine Hürde ist das deutsche Weingesetz. Denn Tesch will für einen Protestwein gegen den Mainstream einen neuen Namen.

Alles, was Lagen-, Sorten- oder Qualitätsbezeichnungen ähneln könnte, würde die Weinkontrolle aber nie akzeptieren. Darunter wäre auch eine erste Idee gefallen: „gefüllt wie gewachsen“. Illegal! Aber gegen einen Fantasiebegriff aus der Musikwelt sollte nicht einmal die pingelige Weinkontrolle etwas einwenden können.

Die Weinkontrolle nicht, wohl aber die eigene Kundschaft. Tesch verliert auf einen Schlag 40 Prozent seiner Direktkunden. Denen ist vor allem der englische Weinname ein Dorn im Auge. „Durch meine deutsche Kehle wird kein Tropfen Tesch-Wein mehr rinnen“ und ähnlich Sinnentleertes schreiben sie ihm. Die „Gesellschaft für deutsche Sprache“ schaltet sich ein. Der Wein scheint unverkäuflich zu werden. Ob es auch daran liegt, wie sich der eine oder andere Kollege heute fragt, dass das Gut vorher zu viel „Deutschwerbung“



Winzer Martin Tesch und Andreas Meurer (Andi) von den Toten Hosen auf der ProWein

gemacht hat? Aus der zeitlichen Distanz ist das schwer zu beurteilen.

Viele Weintrinker“, erzählt Tesch später im Interview, „sind unwahrscheinlich konservativ. Vieles hat auch sehr stark mit nationalem Gefühl zu tun ... ein 300 Jahre altes Weingut mit ‚Unplugged‘, das haben diese Leute nicht kapiert. Bauhaus-Etikett, schwarze Flasche, das war ein Angriff auf dieses Kuschelromantik-Ding.“

Doch er erfährt auch Zuspruch. Selbst aus dem fernen Memphis, Tennessee, bekommt er einen Anruf. „Unplugged“ sei doch eigentlich ihr Kennzeichen,

erklärt man ihm paradoxerweise vonseiten der Gitarrenfirma Gibson. Der Firma, die 1936 schon die erste industriell und in Serie aufgelegte elektrische Gitarre hergestellt hat. Das legendäre Modell ES-150.

Vor allem Köche, erinnert sich Tesch, die seine Weine trotz des Boykotts durch die Kundschaft orderten, und eben Musiker waren die Rettung. Bei den Kö-

VIELE WEINTRINKER, SAGT TESCH, SIND UNWAHRSCHEINLICH KONSERVATIV

chen „war so die Zeit, wo auch Tim Mälzer gestartet ist ..., wo sich natürlich auch vieles in der Küche entspannt hat.“ Die

Musikerszene wiederum war im Berliner KDW auf den Wein aufmerksam geworden, „unplugged“ gefällt ihr, das ist ihre Welt. Vom Weinmachen verstanden die Musiker zwar nichts – „Machst du das wirklich selbst?“, „Hast du auch Weinberge?“ wundert sie sich –, aber das hindert die „Toten Hosen“ nicht daran, den Tesch-Wein auf ihren Veranstaltungen zu verkaufen. 2005 bringt das Konzert „Die Toten Hosen unplugged“ im Wiener Burgtheater den Durchbruch. Auch für Tesch. Nun sind Kooperationen von Weingütern mit Kulturschaffenden nichts Ungewöhnliches. Die Liste der Künstleretiketten, der Konzerte oder Ausstellungen im Weingut, der Weinsponsoren



Ausgerechnet im biederer Langenlonsheim startete Martin Tesch seine „Unplugged“-Weinrevolution.

**Nach „Unplugged“ kam
„Mach mal Riesling“, dann
„Weißes Rauschen“**

für Kinofilme – man denke nur an den Bollinger-Champagner trinkenden Agenten 007 – oder auch der speziellen Füllungen für Eventveranstalter ist lang. Da kommt auch der Rock nicht zu kurz. Selbst im beschaulichen österreichischen Kremstal füllt Petra Unger, eine Winzerin, von der man glauben sollte, sie könne kein Wässerchen trüben, drei ihrer Weine in Sonderfüllung ausgerechnet für eine finnische Band namens Apocalyptica, deren Spezialität es ist, Heavy Metal auf Violoncellos zu spielen.

So lange Kooperationen wie die zwischen Tesch und den Toten Hosen allerdings sind dann doch



ungewöhnlich. Als Ergänzung zum „Unplugged“-Riesling füllt der Winzer noch einen weiteren Weißen für die Gruppe. „Mach mal Riesling“ ist eine Idee, an der die Musiker selbst mitgestrickt haben. Von dem Wein werden „ein paar Tausend Flaschen im Jahr“ auf Konzerten verkauft. „Eine große Hilfe für uns“, erinnert sich der Winzer. Wobei die Hosen inzwischen nicht nur den Wein verkaufen und bei seiner Namensgebung mitreden dürfen. Sie helfen auch bei der Flaschengestaltung und bei der Selektion des fertigen Weins aus Fassmustern, die sie mitverkosten.

Für die darauffolgende Tour „Schall und Rauch“ fällt Tesch nichts ein, danach gibt es „Wei-

ßes Rauschen“. Auch der so unglücklich gestartete „Unplugged“ hat inzwischen Karriere gemacht. Eine Ikone sei er geworden, berichtet ein stolzer Tesch, und werde inzwischen auch in 20 Ländern außerhalb Deutschlands verkauft. „Wobei der englische Name“, so Tesch, „diesmal sogar geholfen hat.“

Inzwischen hat sich Martin Tesch sogar daran gewöhnt, dass fast alles, was er in der Folgezeit noch wagt, erst einmal mit dem Verlust von Kunden „bestraft“ wird. Die Einführung von farbigen Etiketten und Kapseln genau so wie der Schraubverschluss auf den Flaschen oder der Austritt aus der renommierten Winzervereinigung VDP. Jedesmal müssen 20 Prozent seiner Kun-

den „dran glauben“. „Langfristig“, so weiß er heute allerdings, „ging es trotz aller dieser Rückschläge immer bergauf.“

Aus der Kooperation mit den Toten Hosen ist Freundschaft geworden. Auf der jüngsten Düsseldorfer Weinmesse ProWein tauchen Musiker der Band sogar am Stand des Winzers auf. Im Gepäck jede Menge ... Bierflaschen: Altbier aus der Düsseldorfer – man ist ja auch als Musiker Lokalpatriot – Kultbrauerei „Uerige“. Auch hier hat Tesch seine Finger im Spiel. Auf die nächsten Initiativen des Winzers und der Punkrocker darf man gespannt sein. Tote Hosen leben bekanntlich länger.



HERR ÜBER SECHS ÖFEN

mit Bertus Basson

Versteckt ist das „Hidden Valley“, wörtlich das versteckte Tal, trotz seines Namens nicht wirklich. Nicht das Weingut, das diesen Namen trägt, und auch nicht das zugehörige Restaurant, das paradoxerweise auf den doch sehr „aufgeschlossen“ klingenden Namen „Overture“, Ouvertüre, hört. Vielmehr wurde die Farm, die seit 2002 das Weingut gleichen Namens beherbergt, einst nach ihrem Besitzer, einem John Hidden, benannt. Und so thronen Farm wie Restaurant denn auch weithin sichtbar und nicht im mindesten versteckt an den Hängen des Helderberg Mountain südlich von Stellenbosch, der Weinhauptstadt des Kaps der Guten Hoffnung.

„Overture“ in Hidden Valley ist das jüngste Projekt eines der umtriebigen Küchenchefs Südafrikas, Bertus Basson, der hier im vergangenen Jahr seinen bereits sechsten Gastronomiebetrieb in und um Stellenbosch eröffnet hat, darunter das berühmte „Eike“ und sogar ein populäres Restaurant in Stellenboschs schwarzer Township Kayamundi. „Wir sind beim ‚wine pairing‘, beim Kombinieren von Wein und Speisen, nicht besonders gut“, meint ein selbstkritischer Basson, der bei seinen Restaurantbesuchen in aller Welt die Empfehlungen von Sommeliers in der Regel unbefriedigend findet, wenn er nicht von vornherein nur dort essen geht, wo er auch die weniger wohlhabenden Einheimi-



schen der bereisten Länder antrifft. In dessen Restaurants es deshalb auch keinen Sommelier gibt, weil er seinen Gästen lieber Raum zum eigenen Experimentieren lässt und dafür zahlreiche Weine im Offenausschank anbietet.

Sieht man von Champagner ab, führt Basson ausschließlich südafrikanische Gewächse, und ein Weißwein aus der Nachbarschaft – „Ich führe nur Weine von Weingütern, zu denen ich eine persönliche Beziehung habe“ –, eine Cuvée aus Chenin, Sémillon und Sauvignon des Weinguts Naudé, hat ihn sogar zu einem der besten Gerichte auf der Karte seines „Overture“, einer gebratenen Lammschulter mit Frühjahrgemüse, inspiriert. Den Wein, einen

Jahrgang 2007, hat Basson erst kürzlich beim Winter entdeckt und spontan entschieden, er müsse mit seiner immer noch frischen Säure, gepaart mit reifen Aromen, perfekt zur Wucht des Fleisches passen, seine Frucht zur Bitterkeit des Gemüses. Bassons gastronomisches Konzept könnte man als minimalistisch bezeichnen: In vielen seiner Restaurants gibt es nur ein einziges Gericht bzw. Menü, und auch die Zubereitung der Lammschulter ist nicht wirklich aufwändig – das Fleisch wird über Nacht auf dem Gemüsebett gegart, wobei sich das Fett des Lamms hervorragend mit den vegetalen Aromen des Gemüsesafts verbindet.

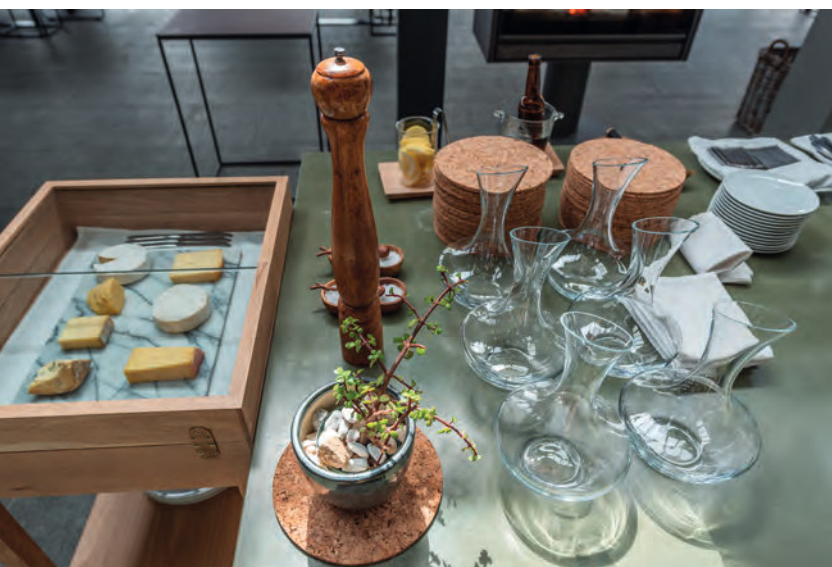
Langsam gebratene Lammschulter mit Rosenkohlpüree und jungem Gemüse

Die Zubereitung

Karotten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Sellerie in kleine Würfel schneiden und den Boden der Kasserolle bedecken. Die Lammschulter einschneiden, damit das Fett austreten kann; dann auf das Gemüsebett legen, mit Alufolie bedecken und zwölf Stunden lang bei 90 °C garen. Das Fleisch herausnehmen und evtl. überschüssiges Fett abtupfen, dann würzen und in eine Wursthülle geben. In einem Eisbad rund formen und währenddessen das gebratene Gemüse mit etwas Wasser ablöschen. Dabei den Bodensatz vom Topf abkratzen, um ein

Maximum an Geschmack zu erzielen. Das Gemüse durchmischen und für die Sauce passieren. Abschließend mit Sahne und Butter, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Rosenkohl würzen, vakuumieren und bei 100 °C 45 Minuten lang sous-vide garen. Durchmischen und passieren. Auch die Steckrüben vakuumieren und bei 82 °C ebenfalls 45 Minuten sous-vide garen; anschließend im Eisbad abkühlen lassen.



Die Zutaten

Für die Lammschulter

1 kg ausgebeinte Lammschulter
Karotten, Zwiebeln, Porree, Knoblauch und Sellerie, um den Boden einer Kasserolle zu bedecken
Salz, Sahne, Butter, etwas Zitronensaft

Für das Rosenkohlpüree

1 kg Rosenkohl
100 g Butter
12 g Salz
5 g Knoblauch

Für das Gemüse

1 kg junge Steckrüben
20 g Salz



Für das nächste enos...

... waren wir wieder viel unterwegs. **Wir fuhren unter anderem nach Rumänien, ins kleine Städtchen Cotnari in der Nähe von Iași.** Hier trafen wir zwei Generationen einer Familie von Weinerzeugern: die Eltern, die mit ihren traditionellen Werten und Vorstellungen eine große Kellerei führen, und die moderner orientierten Kinder, die sich im Weinbau eine eigene Existenz nach ihren Vorstellungen aufgebaut haben.

Aus Österreich berichten wir über den „Weingipfel 2019“, der auch Gelegenheit bot, Weine und einige empfehlenswerte Adressen in der Steiermark aufzuspüren. Apropos Weine: In der kommenden Ausgabe finden Sie die **Resultate der Verkostungen von über 200 Rotweinen aus der Toskana – vom Chianti Classico bis an die Küste der Maremma.** Und wir haben eine Reihe Grands Crus aus dem Bordelais verkostet. Ob der Jahrgang 2016 wirklich ein Jahrhundertjahrgang war – oder sogar ein noch besserer Jahrhundertjahrgang als die anderen Jahrhundertjahrgänge der letzten Jahrzehnte – können Sie, liebe Leser, dann selbst beurteilen.

enos-Autorin Fenna Williams hat für die nächste Ausgabe wieder eine ihrer Kurzgeschichten beigesteuert. In „Sieben Leben“ geht es um den missratenen Traum von einer Universalerbenschaft auf der italienischen Insel Pantelleria. Auch in Deutschland waren wir natürlich für die kommende Ausgabe wieder unterwegs. Wir sprachen an der Mosel mit einer Reihe von Winzern und Forschern, die sich über die **Biodiversität in der monokulturellen Landschaft zwischen Trier und Koblenz** Gedanken gemacht haben, und berichten in Text und Bild von ihrer Arbeit. Last but not least hat es uns nach Ägypten verschlagen. Ganz in der Nähe der Hauptstadt Kairo ist in den letzten Jahren ein erstaunliches Universum entstanden. Ausschließlich mit den Mitteln der biodynamischen Landwirtschaft haben es Helmy Abouleish und seine Mitstreiter geschafft, der Wüste fruchtbares Land abzurufen, auf dem sie – nicht nur – Trauben kultivieren.

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 23. August 2019.



